

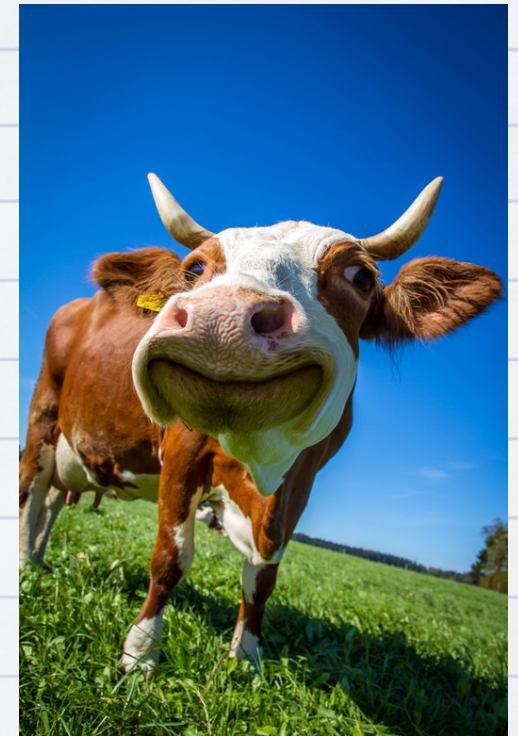


Nombre del docente: **MVZ. JOSÉ EDUARDO  
ROBLERO TOVAR**

Nombre de la materia: **LMV901-1 - PRODUCCION  
SUSTENTABLE DE LECHE**

Nombre del trabajo: **mapa conceptual con los temas  
"leche y sus derivados"**

Nombre del Alumno: **Cruz Cruz Williams Jose Luis.**





## "LECHE Y SUS DERIVADOS"



### ¿QUÉ ES LA LECHE?

Es el producto de secreción de las glándulas mamarias de las hembras mamíferas, siendo el alimento único durante el período de lactancia de las diferentes especies.

la leche de vaca y sus derivados ocupan un lugar muy importante; representan a uno de los grupos de alimentos protectores, porque aportan proteínas de excelente calidad y son la fuente más importante de calcio.



### ¿QUÉ TIPOS DE LECHE SE COMERCIALIZAN?

Por el sistema de higienización:

- LECHE PASTEURIZADA
- LECHE ESTERILIZADA
- LECHE UHT o UAT (ultra alta temperatura)

### ¿QUÉ NUTRIENTES APORTA?

La **proteína** específica y mayoritaria de la leche (80%) es la caseína, **GRASAS** ya que incluyen vitaminas liposolubles (A, D, E), **HIDRATOS DE CARBONO**: fundamentalmente la lactosa o "azúcar de leche"

**MINERALES:** aporta varios minerales (fósforo, magnesio, potasio, zinc) pero el calcio se destaca de manera especial y **VITAMINAS:** contiene vitaminas hidrosolubles (B1, B2, niacina y ácido fólico) y liposolubles (vitamina A).

### POR SU ESTADO FÍSICO:

- LECHE LÍQUIDA
- LECHE CONDENSADA
- LECHE EN POLVO



## "LECHE Y SUS DERIVADOS"

### ¿QUÉ ES LA LECHE?

Es el producto de secreción de las glándulas mamarias de las hembras mamíferas, siendo el alimento único durante el período de lactancia de las diferentes especies.

la leche de vaca y sus derivados ocupan un lugar muy importante; representan a uno de los grupos de alimentos protectores, porque aportan proteínas de excelente calidad y son la fuente más importante de calcio.



### POR SU CONTENIDO NUTRICIONAL:

- ENTERA
- SEMIDESCREMADA
- DESCREMADA
- ENRIQUECIDA
- DESLACTOSADA

### ¿QUÉ NUTRIENTES APORTA?

La **proteína** específica y mayoritaria de la leche (80%) es la caseína, **GRASAS** ya que incluyen vitaminas liposolubles (A, D, E), **HIDRATOS DE CARBONO**: fundamentalmente la lactosa o "azúcar de leche"

**MINERALES**: aporta varios minerales (fósforo, magnesio, potasio, zinc) pero el calcio se destaca de manera especial y **VITAMINAS**: contiene vitaminas hidrosolubles (B1, B2, niacina y ácido fólico) y liposolubles (vitamina A).

### POR SU ESTADO FÍSICO:

- LECHE LÍQUIDA
- LECHE CONDENSADA
- LECHE EN POLVO