



**Mi Universidad**

**Super Nota**

**Nombres:** Fredy Azarías Herrera Juárez

**Nombre del Tema:** Ordeño, Leche y su Producción

**Parcial:** 3

**Nombre de la Materia:** Producción Sustentable de Leche

**Nombre del Profesor:** Hugo Alexander Pérez López

**Nombre de la Licenciatura:** Medicina Veterinaria y Zootecnia

**Cuatrimestre:** Noveno

# Ordeño, Leche y su Producción

Vemos

## Curvas de lactación y factores que influyen en la cantidad y composición de la leche

El

Análisis de la forma de la curva de lactación ayuda a identificar problemas de alimentación y manejo.

La

Alta producción demanda altos picos y persistencia

Por cada

Kilogramo extra en el pico de producción, se producirán de 200 a 230 kg extra de leche

Es más

Fuerte la correlación entre pico y producción por lactación que persistencia y producción total.

De

Esta forma, los productores deben usar el pico como guía de manejo para monitorear el rendimiento lechero

## Causas del deterioro físico, químico y bacteriológico de la leche.

Las

Técnicas analíticas para el control de calidad de los productos alimenticios

Deben

Ser las reconocidas por organismos nacionales e internacionales.

El

Control de calidad para los productos alimenticios debe incluir el análisis químico proximal

Los

Contaminantes químicos más frecuentemente detectados son: Insecticidas, fungicidas, herbicidas, sanitizantes y/o bactericidas y el grupo de antibióticos.

La

Leche desde el momento mismo de su producción, está expuesta a que se le agreguen accidentalmente un sinnúmero de agentes microbianos

## Almacenado y conservación de la leche

La

Leche debe almacenarse en áreas y recipientes específicos para estos fines

Separada

Físicamente de cualquier otro producto o sustancia

A fin

De mantenerla en buen estado y que no pierda sus características

Se

Contará con un programa de limpieza y mantenimiento del equipo

El

Enfriamiento es el único proceso admitido para retardar el crecimiento microbiano de la leche cruda antes de su industrialización o procesamiento

Se

Establece que la leche cruda de vaca una vez obtenida debe ser enfriada a 4 °C o menor temperatura sin llegar a la congelación.

## Pruebas empleadas para el control de calidad de la leche.

Las

Pruebas y el control de calidad de la leche deben realizarse en todas las fases de la cadena láctea.

La

Leche puede someterse a pruebas

De

- Cantidad: medida en volumen o peso.
- Características organolépticas: aspecto, sabor y olor.
- Características de composición: especialmente contenido de materia grasa, de materia sólida y de proteínas.
- Características físicas y químicas.
- Características higiénicas: condiciones higiénicas, limpieza y calidad.
- Adulteración: con agua, conservantes, sólidos añadidos, entre otros.
- Residuos de medicamentos.