

Nombre del alumno: Lopez Santiago Elisa

Docente: Alexander Pérez.

**Licenciatura en medicina veterinaria y
zootecnia.**

Producción de leche.

9°A

CURVAS DE LACTACION

USO

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 durante el periodo completo de lactación.

Son válidos los factores de ajuste de 250, 220 y 230 para estimar lactaciones completas a partir del pico de vacas primerizas, de segunda lactación y de más de 2 lactaciones.

FACTORES

La baja persistencia puede ser genética. Factores de estrés derivado del manejo también pueden causar baja persistencia.

FACTORES

Lactaciones cortas pueden deberse a factores de alimentación, vacas sobre acondicionadas, o factores genéticos.

IDEA SENCILLA

Si las vacas no alcanzan los picos esperados, hay que revisar su alimentación y manejo

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.

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

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

Entre los grupos de contaminantes biológicos encontrados en la leche tenemos a bacterias, hongos, rickettsias, virus y amibas.

Los detergentes y sanitizantes que se emplean para el lavado y desinfección de los utensilios y el equipo utilizado, deben ser removidos a fin de que no representen riesgo a la salud, ni modifiquen las características del producto.

La leche debe dar reacción negativa a la prueba de inhibidores, tales como derivados clorados, sales cuaternarias de amonio y oxidantes; así como inhibidores bacterianos, tales como germicidas y antibióticos residuales

CURVAS DE LACTACION

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 en tanto se vende o procesa.

Se contará con un programa de limpieza y mantenimiento del equipo, así como una lista de enfriamiento.

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

La baja persistencia puede ser genética. Factores de estrés derivado del manejo también pueden causar baja persistencia.

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.

La leche debe almacenarse en tanques de enfriamiento, los cuales deben mantener una temperatura de 4°C. Los tanques deben estar equipados con termográficos o sistemas equivalentes que aseguren una temperatura

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.

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.