



Universidad DEL SURESTE

Nombredelalumno: Cristian Sebastián
Hernández gordillo

Nombredelprofesor: Hugo Alejandro

Materia: produccion de leche

Grado: 8vo

4 de julio del 2024

PRODUCCIÓN DE LECHE

CURVAS DE LACTACIÓN

La curva de lactancia representa la producción de leche a lo largo del ciclo productivo, el cual dura aproximadamente 305 días. El pico de lactancia es definido como el nivel más alto de producción de leche que una vaca alcanza dentro de los primeros 90 días de lactación o en leche

COMPOSICIÓN DE LA LECHE.

Proteínas de alto valor biológico, hidratos de carbono (lactosa), lípidos, yodo, calcio, fósforo, vitaminas A, B12 y riboflavina. La leche constituye el mejor aporte de calcio, proteínas y otros nutrientes necesarios para la formación de huesos y dientes.

FACTORES QUE INFLUYEN EN LA CANTIDAD

Sobre la composición de la leche influyen factores genéticos en un 45% y factores nutricionales fisiológicos y de manejo en un 55%, el más importante es la alimentación, seguido por el nivel de producción, el estado de salud de la ubre, la época del año, el número de lactancias y la edad del animal.

CAUSAS DEL DETERIORO FÍSICOQUÍMICO

Esta composición química característica determina las distintas constantes físico-químicas de la leche como son: la densidad, pH, punto crioscópico, punto de ebullición y conductividad eléctrica, las cuales son de interés para determinar la calidad y autenticidad de la misma, ya que por factores dependientes del animal

CAUSAS BACTERIOLÓGICAS DE LA LECHE

Algunas veces, el incremento de flujo sanguíneo en el comienzo de la lactancia conduce a una acumulación de fluidos en la ubre hasta que el sistema linfático es capaz de remover este fluido adicional. Esta condición, llamada edema de ubre, es más prevalente en novillas de primera parición y vacas más viejas con ubres pendientes.

ALMACENADO

Después del ordeño, la leche debe almacenarse lo más pronto posible a una temperatura que oscile entre los 2° C y los 4° C, conservándose así hasta su entrega o venta. Es necesario que la leche, utensilios y equipos se encuentren debidamente protegidos de los animales y la contaminación.

CONSERVACIÓN DE LA LECHE

Para refrigerar y conservar la leche a una temperatura de 4° C. durante un plazo de cuarenta y ocho horas pueden utilizarse refrigeradores de inmersión con evaporación directa, tanques de refrigeración de reserva de hielo y tanques de expansión directa.

PRUEBAS EMPLEADAS PARA EL CONTROL DE CALIDAD DE LA LECHE

Las pruebas que se realizan para evaluar la calidad de la leche se pueden clasificar dentro de tres rubros: análisis sensorial, análisis físico-químico y análisis sanitario.