

Nombre del alumno: Filadelfo Domingo Ruiz
Hernandez

Docente: Alexander Pérez.

Licenciatura en medicina veterinaria y zootecnia.

Producción de leche.

9°A

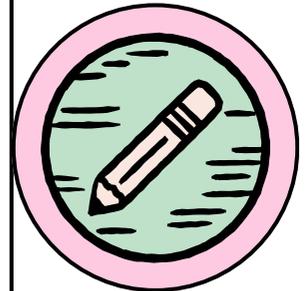
CURVAS DE LACTACION



USO

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

los productores deben usar el pico como guía de manejo para monitorear el rendimiento lechero en la lactación en lugar de la persistencia.



FACTORES

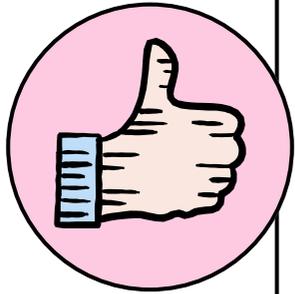
La baja persistencia puede ser genética. Factores de estrés derivado del manejo también pueden causar baja persistencia.

FACTOR

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

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. Ejemplo: Si una vaca primeriza alca

CAUSAS DEL DETERIORO FÍSICO, QUÍMICO Y BACTERIOLÓGICO DE LA LECHE



El control de calidad para los productos alimenticios debe incluir el análisis químico proximal, la determinación cuantitativa de minerales, vitaminas, antibióticos, antiparasitarios, fungicidas, plaguicidas, así como las demás pruebas descritas en el protocolo de elaboración, cuando así se requiera.

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

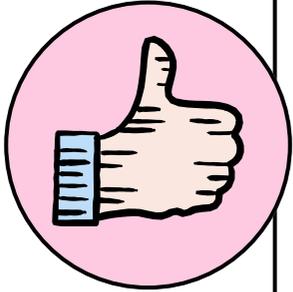


Entre los grupos de contaminantes biológicos encontrados en la leche tenemos a bacterias, hongos, rickettsias, virus y amibas.

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

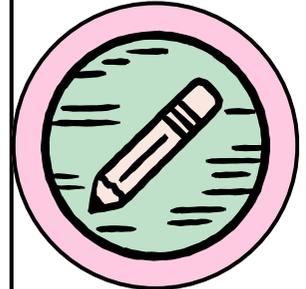
Los detergentes y sanitizantes que se emplean para el lavado y desinfección de los utensilios y el equipo utilizado, deben ser removidos a fin de que no representen riesgo a la salud, ni modifiquen las características del producto.

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 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.

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.