



Alumno: Fernando Morales

Profesor: Mvz Hugo Alexander López

Trabajo: Mapa conceptual

Materia: Producción sustentable de leche

Licenciatura: Medicina veterinaria y zootecnia

Cuatrimestre: 9

Un factor que influye es el estrés puede provocar baja persistencia .

Lactaciones cortas puede deberse a alimentación y un mal manejo

CURVA DE LACTACION Y FACTORES QUE INFLUYEN EN LA CANTIDAD Y COMPOSICION DE LECHE

El análisis de lactación ayuda a determinar el buen manejo que se realiza con el ganado. Se debe usar esta estrategia como guía para un alto pico de rendimiento.

Las Vacas sobre acondicionadas y factores geneticos puede causar un bajo rendimiento

Desde el primer momento donde se extrae la leche está predispuesta a obtener cualquier tipo de agente, por esta parte de debe tener mucha higiene y sanidad .

El transporte es parte esencial para evitar contaminar la leche

La leche debe dar reacción negativa a la prueba de inhibidores , tales como derivado clorales, sal de amonio , y oxidantes .También germinicidas y antibióticos residuales

CAUSAS DEL DETERIORO FÍSICO, QUÍMICO, Y BACTERIOLOGICO DE LA LECHE

Para un buen control de calidad se debe realizar un análisis químico , los más comunes son insecticidas, fungicidas, herbicidas, sanitisantes, bactericidas y antibióticos

Existen patógenos que pueden contaminar la leche desde la propia vaca , al momento de ordeño o manipulación

El enfriamiento es el único proceso para retardar el crecimiento microbiano, esta debe ser bajo 4grados, también es para mantenerla.

Efectividad del enfriamiento;
factores:
Temperatura de conservación
Tiempo de almacenamiento
Contenido inicial de microorganismos
Velocidad de enfriamiento

ALMACENADO Y CONSERVACION DE LA LE

La leche debe almacenarse en áreas y recipientes específicos para estos fines, separada de cualquier otro producto o sustancia, se debe contar con un programa de limpieza

Manejo de la leche fria
Contar con termograficos u otros sistemas que cuentes con enfriador. Las placas de enfriamiento son un gran material para que la leche no contraiga ptogenos externos.

Debe someterse a:
Cantidad
Características organolépticas
Características de composición

PRUEBAS EMPLEADAS
PARA EL CONTROL DE
CALIDAD DE LECHE

Características físicas y químicas
Características higiénicas
Adulteración
Residuos de medicamentos