



Mi Universidad

Nombre del Alumno: Carlos Alberto Hernández Sánchez

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: 9

Producción de leche

CAUSAS DEL DETERIORO

PRUEBAS EMPLEADAS PARA EL CONTROL DE CALIDAD DE LECHE

análisis de patógenos, determinación del PH

análisis de antibióticos, determinación de densidad

análisis de neutralizantes, análisis de inhibidores .

químicos: insecticidas, fungicidas, herbicidas y sanitizantes .

el control de calidad debe incluir el análisis químico proximal, la determinación cuantitativa de minerales, vitaminas, antibióticos, antiparasitarios.

PRINCIPALES FACTORES

físicos: el manejo de l producto durante su producción, trasporte, procedimiento y venta

bacteriológicos: al momento de la producción esta expuesta ah agentes microbianos

ALMACENADO Y CONSERVACION DE LECHE

el enfriamiento es el proceso donde la leche se puede conservar

evitando el crecimiento bacteriológico en recipientes especificos para estos fines

influyen factores : temperatura, tiempo de almacén, velocidad de enfriamiento.

CURVAS DE LACTACIÓN

es mas fuerte la correlación entre pico y producción por lactación que persistencia y precisión total.

FACTORES QUE INFLUYEN

La baja persistencia puede ser a causa de genética

estrés derivado de manejo causan baja persistencia

lactaciones cortas pueden deberse a factores de alimentación

vacas que no alcanzan los picos esperados