



**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