



**Nombre de alumno: Víctor David
Dominguez Moreno**

**Nombre del profesor: Hugo
Alexander Pérez**

**Nombre del trabajo: mapa
conceptual**

Materia: producción de leche

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 9°

Grupo: Único

Comitán de Domínguez Chiapas a 3 de julio de 2024

Las pruebas y el control de calidad de la leche deben realizarse en todas las fases de la cadena láctea.

Como ejemplos de métodos de pruebas para evaluar la leche para los productores y procesadores de leche de pequeña escala de los países en desarrollo tenemos la prueba del sabor, olor y observación visual (o prueba organoléptica)

las pruebas con densímetro o lactómetro para medir la densidad específica de la leche; la prueba del cuajo por ebullición para determinar si la leche es agria o anormal.

PRUEBAS EMPLEADAS PARA EL CONTROL DE CALIDAD DE LA LECHE.

la prueba de acidez para medir el ácido láctico en la leche, y la prueba de Gerber para determinar el contenido de grasa 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,

El enfriamiento es el único proceso admitido para retardar el crecimiento microbiano de la leche cruda antes de su industrialización o procesamiento.

ALMACENADO Y CONSERVACIÓN DE LA LECHE

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.

Cabe señalar que el enfriamiento de ninguna manera va a mejorar la calidad sanitaria de la leche, solo la va a mantener.

Las técnicas analíticas para el control de calidad de los productos alimenticios deben ser las reconocidas por organismos nacionales e internacionales.

El control de calidad para los productos alimenticios debe incluir el análisis químico proximal, la determinación cuantitativa de minerales, vitaminas, antibióticos, antiparasitarios, fungicidas, plaguicidas.

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

CAUSAS DEL DETERIORO FÍSICO, QUÍMICO Y BACTERIOLÓGICO DE LA LECHE.

La cantidad y clase de estos agentes está en función de las prácticas de higiene y sanidad observadas en el manejo del producto durante su producción, transporte, procesamiento, venta y manejo por parte del consumidor.

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-

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

La alta producción demanda altos picos y persistencia. Por cada kilogramo extra en el pico de producción, se producirán de 200 a 230 kg extra de leche durante el periodo completo de lactación.

Es más fuerte la correlación entre pico y producción por lactación que persistencia y producción total.

CURVAS DE LACTACIÓN Y FACTORES QUE INFLUYEN EN LA CANTIDAD Y COMPOSICIÓN DE LA LECHE.

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

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 alcanza un pico de 32 kg, entonces su lactación estimada será: $250 \times 32 = 8,000$ kg, estimados por lactación

