



Universidad del  
sureste



Universidad del sureste  
Campus: Berriozábal

**“Leche de buena calidad”**

Materia: Control total de calidad  
Docente: Adrián Balbuena Espinosa  
Alumno: Yuliana Aremy Morales López

7mo cuatrimestre  
Tuxtla Gutiérrez, Chiapas  
8 de Octubre del 2024

## **Características de la leche de buena calidad, calidad organoléptica y composición:**

¿Qué es la leche?

Desde el punto de vista de la **calidad de la leche**, se la definió como el producto íntegro, no adulterado ni alterado y **sin calostro**, procedente del ordeño higiénico, regular, completo e ininterrumpido de las hembras domésticas sanas y bien alimentadas.

La calidad es el conjunto de propiedades y características de un producto, de un proceso o de un servicio que le confieren su capacidad de satisfacer necesidades implícitas o explícitas.

Podemos hablar de calidad sanitaria, calidad nutritiva y calidad organoléptica.

**La calidad sanitaria:** Cuando nos referimos a esta calidad, estamos considerando que la leche debe provenir de animales sanos.

Las enfermedades a controlar son: Brucelosis (enfermedad contagiosa del rodeo) y Tuberculosis (enfermedad del rodeo de larga duración)

Sanidad de la glándula mamaria: Las enfermedades de la ubre, conocidas bajo el nombre genérico de mamitis o mastitis, la leche de una ubre con mastitis tiene bacterias, ya que la infección es producida por éstas, formando parte del recuento.

Ausencia de contaminantes. Microbiológico y Químicos.

**Calidad nutritiva:** La leche es un producto nutritivo complejo que posee más de 100 sustancias que se encuentran en solución, suspensión o emulsión en agua.

La caseína, la principal proteína de la leche, se encuentra dispersa como un gran número de partículas sólidas tan pequeñas que no sedimentan, y permanecen en suspensión.

La grasa y las vitaminas solubles en grasa en la leche se encuentran en forma de emulsión; esto es una suspensión de pequeños glóbulos líquidos que no se mezclan con el agua de la leche.

La lactosa (azúcar de la leche), algunas proteínas (proteínas séricas), sales minerales y otras sustancias son solubles y se encuentran totalmente disueltas en el agua de la leche.

**Calidad organoléptica:** La calidad organoléptica se refiere al conjunto de características de un producto que pueden ser percibidas por nuestros sentidos.

**Color:** Un blanco ligeramente amarillento, debido a la presencia de carotenos. Un color blanquecino azulado podría indicar adición de agua o descremado excesivo.

**Olor:** Un aroma limpio y característico de leche fresca, sin olores extraños como a rancio, ácido o a alimento, ni hervida, ni envejecida

**Sabor:** Suave, ligeramente dulce debido a la lactosa, sin sabores extraños como a metálico, amargo o agrio.

**Textura:** Cremosa, homogénea y sin grumos. Una textura acuosa o grumosa puede indicar alteración o adulteración.

¿Cómo medimos la calidad de leche?

-Es producida por vacas sanas

-Sin calostro

-Sin inhibidores y contaminantes

-< 400 mil células somáticas

< 100 mil bacterias totales

-Índice crioscópico <- 0,512°C

-Estable térmicamente

Factores que afectan la producción de Leche

Existen diferentes factores que influyen notablemente en las características físicas, químicas y de estructura de la leche y que determinan su variabilidad, su complejidad y alterabilidad.

Pueden ser factores intrínsecos: genética, estado fisiológico, edad, estado sanitario.

Factores extrínsecos: estación del año, alimentación, ordeño, etc.

Bibliografía:

[Calidad de leche: qué es y factores que la afectan - AgroGlobal \(agroglobalcampus.com\)](http://agroglobalcampus.com)

[Principales pruebas de calidad de leche, factores que la afectan y cómo corregirlos \(ganaderia.com\)](http://ganaderia.com)