 

Universidad del sureste

Campus: Berriozábal

Tema: La leche

Materia: Control total de calidad

Docente: Mvz. Adrián Balbuena Espinosa

Alumno: Jared Abdiel Santos Osorio

Carrera: Medicina Veterinaria y Zootecnia

Trabajo: Minerales en la sal

Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Fecha: 06/10/2024

**¿Cuáles son las características de leche de buena calidad?**

**Características de la Leche.**

La leche de buena calidad es un alimento esencial en la dieta del ser humano, y sus características varían según el tipo de animal del que proviene como pueden ser: Vacas, Ovejas y Cabras. Así como el proceso de producción al que ha sido sometida. A continuación, prestamos las principales características tanto organolépticas como de composición:

**Características Organolépticas**

Estas características se refieren a lo que podemos percibir a través de nuestros sentidos:

* **Aspecto:**
	+ **Color:** Blanco opaco, ligeramente amarillento.
	+ **Consistencia:** Homogénea, sin grumos ni partículas en suspensión.
* **Olor:**
	+ **Aroma:** Fresco, limpio, sin olores extraños como a ácido, rancio, metálico o a productos de limpieza.
* **Sabor:**
	+ **Gusto:** Suave, ligeramente dulce, sin sabores extraños como a amargo, salado, o a productos de limpieza.

**Características de Composición**

La composición de la leche puede variar ligeramente según la especie animal, la alimentación y el estado fisiológico del animal. Sin embargo, en general, una leche de buena calidad presenta los siguientes componentes:

* **Agua:** Es el componente mayoritario, representando alrededor del 87% de su peso.
* **Lactosa:** Es el azúcar de la leche y proporciona energía.
* **Proteínas:** Son esenciales para el crecimiento y reparación de tejidos. Las principales proteínas de la leche son la caseína y las proteínas del suero.
* **Grasas:** Proporcionan energía y son importantes para la absorción de vitaminas liposolubles.
* **Vitaminas:** La leche es una buena fuente de vitaminas A, D, B2 y B12.
* **Minerales:** Calcio, fósforo, potasio y sodio son algunos de los minerales presentes en la leche.
* **Enzimas:** La leche contiene diversas enzimas que participan en diferentes procesos metabólicos.

**Aspectos a Considerar**

Además de las características mencionadas, otros factores influyen en la calidad de la leche:

* **Carga bacteriana:** Una leche de buena calidad debe tener una baja carga bacteriana para garantizar su seguridad alimentaria.
* **Residuos de medicamentos:** La presencia de residuos de antibióticos u otros medicamentos en la leche puede ser perjudicial para la salud y está estrictamente regulada.
* **Adulteraciones:** La adición de agua, leche en polvo o otras sustancias para aumentar el volumen o modificar la composición de la leche es una práctica ilegal y perjudicial para el consumidor.

**¿Cómo podemos evaluar la calidad de la leche?**

Para evaluar la calidad de la leche se realizan diversos análisis, tanto en la granja como en las industrias lácteas. Estos análisis pueden incluir:

* **Análisis sensorial:** Evaluación de las características organolépticas por expertos.
* **Análisis físico-químico:** Determinación de la densidad, acidez, contenido de grasa, proteína, lactosa y otros componentes.
* **Análisis microbiológico:** Conteo de bacterias y detección de patógenos.
* **Análisis de residuos:** Detección de residuos de antibióticos, pesticidas y otras sustancias.