



Universidad del Sureste
Campus Berriozábal

Tema: La leche

Materia: Control de calidad

Docente: MVZ. Adrián Balbuena Espinosa

Alumno: Luis Fernando Guzmán Vera

Séptimo Cuatrimestre

Tuxtla Gutiérrez Chiapas a 10 de octubre del 2024

LA LECHE

La leche cruda de buena calidad debe estar libre de residuos y sedimentos; libre de sabores extraños y de color y olor anormales; con un bajo recuento bacteriano; libre de productos químicos (por ejemplo, antibióticos, detergentes); y con una composición y acidez normales. La calidad de la leche cruda es el factor principal que determina la calidad de los productos lácteos. Los productos lácteos de buena calidad solo se pueden producir a partir de leche cruda de buena calidad.

La calidad higiénica de la leche es de importancia crucial para producir leche y productos lácteos que sean seguros y adecuados para los usos previstos. Para lograr esta calidad, se deben aplicar buenas prácticas de higiene a lo largo de toda la cadena láctea. Entre las causas de las dificultades de los pequeños productores lecheros para producir productos higiénicos se encuentran la comercialización, la manipulación y el procesamiento informales y no regulados de los productos lácteos.

Se deben realizar pruebas y controles de calidad de la leche en todas las etapas de la cadena láctea. La leche se puede analizar para detectar:

- Cantidad – medida en volumen o peso;
- Características organolépticas: apariencia, sabor y olor;
- Características de composición, especialmente contenidos de grasa, sólidos y proteínas;
- características físicas y químicas;
- Características higiénicas: condiciones higiénicas, limpieza y calidad;
- Adulteración – con agua, conservantes, sólidos añadidos, etc.;
- Residuos de medicamentos.

Características Organolépticas

- Aspecto: Debe ser homogénea, sin grumos ni partículas en suspensión.
- Color: Blanco lechoso, ligeramente amarillento, sin tonalidades extrañas.
- Olor: Fresco, limpio, sin olores a rancio, ácido, metálico u otros olores extraños.
- Sabor: Suave, ligeramente dulce, sin sabores a salado, amargo, metálico u otros sabores extraños.

Componentes Principales de la Leche:

- Agua: Es el componente más abundante, representando alrededor del 87% de su peso.
- Lactosa: Es un azúcar natural, único de la leche, que aporta energía.
- Proteínas: Las principales son la caseína y las proteínas del suero. Son esenciales para el crecimiento y reparación de tejidos.
- Grasas: Se encuentran en forma de glóbulos y aportan energía y vitaminas liposolubles (A, D, E y K).
- Vitaminas: Contiene una variedad de vitaminas, como A, D, B2 (riboflavina), B12 y ácido fólico.
- Minerales: Calcio, fósforo, potasio, sodio, magnesio y otros, esenciales para la formación de huesos y dientes.