Logotipo, nombre de la empresa

Descripción generada automáticamente**“UNIVERSIDAD DEL SURESTE”**

**CAMPUS BERRIOZABAL**

**MATERIA: PRODUCCION SUSTENTABLE DE CARNE**

**TESINA: CAPRINOS**

**MVZ. MARIO ALBERTO GONZALES RINCON**

**ALUMNO: JOEL ANTONIO SANDOVAL TAGUA**

**8 CUATRIMESTRE**

Los subproductos de las cabras lecheras son aquellos que se obtienen a partir de la transformación de la leche y de otros componentes del animal. Estos subproductos pueden tener diversos usos y aplicaciones en la industria alimentaria, cosmética, agrícola y artesanal.

**Derivados lácteos:**

* **Queso:** Es el principal subproducto de la leche de cabra, y existe una gran variedad de tipos según el proceso de elaboración, la maduración y los ingredientes adicionales. Algunos de los más conocidos son el queso de cabra fresco, el queso de cabra curado, el queso de cabra con hierbas, el queso de cabra azul y el queso de cabra tipo feta.
* **Yogur:** Se elabora fermentando la leche de cabra con bacterias lácticas, lo que le da una textura cremosa y un sabor ácido. El yogur de cabra puede ser natural, endulzado o con frutas.
* **Mantequilla:** Se obtiene batiendo la nata de la leche de cabra hasta separar la grasa. La mantequilla de cabra tiene un sabor característico y un color más blanco que la de vaca.
* **Nata:** Es la parte grasa de la leche que se separa por centrifugación. La nata de cabra se puede utilizar para elaborar crema, helados y otros postres.
* **Leche en polvo:** Se obtiene deshidratando la leche de cabra, lo que permite conservarla por más tiempo y transportarla más fácilmente. La leche en polvo de cabra se puede utilizar para preparar bebidas, postres y otros alimentos.

**Otros subproductos:**

* **Suero de leche:** Es el líquido que queda después de la elaboración del queso. Contiene proteínas, lactosa y minerales, y se puede utilizar para alimentar animales, elaborar bebidas y suplementos alimenticios, o como ingrediente en productos de panadería y repostería.
* **Estiércol:** Es un excelente abono orgánico para la agricultura, ya que contiene una gran cantidad de nutrientes esenciales para las plantas.
* **Piel:** Se utiliza para la fabricación de cuero, que puede ser empleado en la elaboración de prendas de vestir, calzado, bolsos y otros artículos.
* **Pelo:** Se utiliza para la fabricación de tejidos, como cachemira y mohair, que son muy apreciados por su suavidad y calidez.
* **Carne:** Aunque la producción de carne no es el objetivo principal de las cabras lecheras, los machos y las cabras que ya no son productivas pueden ser utilizados para este fin. La carne de cabra es magra y tiene un sabor característico.