

## LECHE (87-88%)

- Descripción: Es el componente más abundante de la leche, actuando como solvente para otros nutrientes.
- Ejemplo: Proporciona la fluidez característica de la leche.

## SÓLIDOS TOTALES (12-13%)

Descripción: Engloba todos los componentes que no son agua.

### a. Lactosa (4,7-5%)

- Descripción: Es el principal carbohidrato de la leche, un disacárido de glucosa y galactosa.
- Ejemplo: Responsable del sabor ligeramente dulce de la leche. Es fermentada por bacterias para producir yogur y quesos.

## GRASA LÁCTEA (3,5-4%)

- Descripción: Compuesta principalmente por triglicéridos, contiene vitaminas liposolubles (A, D, E, K).
- Ejemplo: La nata de la leche se forma a partir de la grasa. Aporta cremosidad y sabor a productos como la mantequilla.
- Proteínas Séricas o del Suero (20% de las proteínas): Descripción: Incluyen lactoalbúminas y lactoglobulinas, no coagulan con el cuajo.
- Ejemplo: Se encuentran en el suero de leche, utilizado en suplementos nutricionales.

## D. MINERALES (0,7-0,8%)

- Descripción: La leche es una excelente fuente de diversos minerales esenciales.
- Ejemplo: Calcio (esencial para huesos y dientes), Fósforo, Potasio, Sodio, Magnesio.
- e. Vitaminas (Trazas)
  - Descripción: La leche contiene una amplia gama de vitaminas, tanto liposolubles como hidrosolubles.
  - Ejemplo: Vitamina D (importante para la absorción de calcio), Vitamina A, Vitaminas del grupo B (B1, B2, B6, B12).

## PROTEÍNAS (3.2-3.5%)

Descripción: Son de alto valor biológico y se dividen en caseínas y proteínas séricas.

- Caseínas (80% de las proteínas): Descripción: Son las proteínas más abundantes y se agrupan en micelas.
- Ejemplo: Son fundamentales para la elaboración del queso, ya que coagulan con el cuajo.

# COMPOSICION DE LA LECHE