



**Nombre del alumno: Vanesa Yarazeth
López Gulart**

**Nombre del profesor: Sandra Edith
Moreno**

**Licenciatura: Medicina Veterinaria y
Zootecnia**

PASIÓN POR EDUCAR

Materia: Leche

Cuatrimestre: 9º

Nombre del trabajo: Unidad 2

Ocosingo, Chiapas a 14 de junio del 2025

CALIDAD DE LA LECHE

Factores que influyen

Alimentación

Modifica el perfil de ácidos grasos

La dieta del ganado puede modificar el perfil de ácidos grasos de la leche

Pasturas frescas

Las vacas que consumen pasturas frescas producen leche con un mayor contenido de ácidos grasos

Beneficios para la salud humana

Omega 3

CLA

Mejoran el perfil nutricional de la leche

Alimentos ricos en granos

Pueden aumentar el contenido de ácidos grasos saturados y afectan el perfil de ácidos grasos de la leche

Alimentos con Suplementos

Pueden mejorar la producción y calidad de la leche y deben ser utilizados con precaución para evitar efectos negativos

Microbiología

Presencia de microorganismos patógenos

Bacterias mesófilas aerobias

Coliformes totales

Escherichia coli

Afecta la seguridad y calidad

Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos

Composición fisicoquímica

La leche debe cumplir con ciertos estándares de composición, incluyendo contenido de proteína, grasa, lactosa y sólidos no grasos.

Determina la calidad del producto final y es importante para la industria láctea

Efectos organolépticos

Sabor y aroma

La leche puede adquirir sabores y aromas indeseables

Alimentación

Contaminación mientras se hace el ordeño o en el almacenamiento

Influencia en la aceptabilidad del producto, importante para la industria láctea y consumidores

Textura y apariencia

La composición de la leche, especialmente el contenido de grasa y proteína, puede influir en la textura y apariencia de los productos lácteos.

Influencia en el producto final

Importancia de la calidad

Seguridad alimentaria

La leche de alta calidad es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

Garantiza la seguridad alimentaria. Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos

Calidad del producto final

La calidad de la leche cruda determina la calidad del producto final, ya sea leche pasteurizada, queso, yogur o mantequilla.

Salud humana

La leche de alta calidad es esencial para la salud humana y proporciona nutrientes esenciales para el crecimiento y desarrollo