



Mi Universidad

05-07-2025

PRODUCCION DE LECHE

**LAS PRUEBAS QUE SE
REALIZAR PARA CONOCER
LA CALIDAD DE LA LECHE.**

**SANDRA EDITH MORENO
LÓPEZ**

**EDUVIGES JOCABED
GÓMEZ NAVARRO**

LAS PRUEBAS QUE SE REALIZAR PARA CONOCER LA CALIDAD DE LA LECHE.

Importancia de las Pruebas

las pruebas de calidad de la leche son esenciales para garantizar la seguridad y la calidad de los productos lácteos.

Asegurarse de que la leche sea segura para el consumo humano.

Evaluar la calidad de la leche para determinar su idoneidad para diferentes usos.

Prevenir la transmisión de enfermedades a través de la leche contaminada.

Pruebas Físicas

Análisis de la densidad

Se mide la densidad de la leche para determinar su contenido de sólidos.

Análisis de la temperatura

Se verifica la temperatura de la leche para asegurarse de que esté dentro de los límites adecuados.

Análisis de la apariencia

Se evalúa la apariencia de la leche para detectar cualquier anomalía.

Pruebas Químicas

Análisis de la composición química

Se determina la composición química de la leche, incluyendo el contenido de proteínas, grasas, carbohidratos y minerales.

Análisis de la acidez

Se mide la acidez de la leche para determinar su frescura y calidad.

Análisis de la presencia de residuos

Se verifica la presencia de residuos de antibióticos, pesticidas y otros contaminantes.

Pruebas Microbiológicas

Análisis de la carga microbiana

La cantidad de microorganismos presentes en la leche.

Análisis de la presencia de patógenos

Se verifica la presencia de patógenos como Salmonella, E. coli y Listeria.

Análisis de la calidad microbiológica

Se evalúa la calidad microbiológica de la leche para determinar su seguridad para el consumo humano.

Pruebas Sensoriales

Análisis del sabor

Se evalúa el sabor de la leche para determinar su calidad y frescura.

Análisis del olor

El olor de la leche para detectar cualquier anomalía.

Análisis de la textura

Se evalúa la textura de la leche para determinar su calidad.