



Nombre de alumno: Angel Rubisel Hernández
Gómez

Nombre del profesor: Mtra. Sandra Edith Moreno
López

Nombre del trabajo: GANADO LECHERO

Materia: PRODUCCION SUSTENTABLE DE
LECHE

Grado: 9°

Grupo: Medicina veterinaria y zootecnia

COMO AFECTAN LOS ALIMENTOS QUE CONSUMEN LAS VACAS DE PRODUCCIÓN LACTEA

Alimentación

Una dieta equilibrada y nutritiva puede mejorar la calidad de la leche, incluyendo un mayor contenido de nutrientes como proteínas, grasas, vitaminas y minerales, así como un mejor sabor y aroma.

Además, una alimentación adecuada ayuda a reducir la contaminación de la leche con sustancias indeseables.

Factores de la alimentación que afectan la producción de leche:

- Calidad del forraje:** La composición y digestibilidad del forraje (pastos, heno) son cruciales, ya que influyen en la energía y nutrientes disponibles para la vaca.
- Cantidad de alimento consumido:** Un consumo adecuado de alimento es esencial para cubrir las necesidades energéticas y nutricionales de la vaca, especialmente durante la lactancia.
- Balance de nutrientes:** La dieta debe proporcionar un equilibrio adecuado de proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales para optimizar la producción de leche y la salud de la vaca.
- Aditivos alimentarios:** Algunos aditivos, como los ionóforos, pueden mejorar la eficiencia alimentaria y la producción de leche.
- Estado de salud de la vaca:** Enfermedades como la mastitis pueden reducir la producción de leche.
- Factores ambientales:** El estrés por calor puede reducir el consumo de alimento y, por lo tanto, la producción de leche.

Impacto de la alimentación en la calidad de la leche:

- Contenido nutricional:** Una dieta bien balanceada resulta en leche más rica en nutrientes esenciales para el consumo humano.
- Composición de la leche:** La alimentación puede afectar la proporción de grasas, proteínas y otros componentes de la leche.
- Sabor y aroma:** La alimentación puede influir en el sabor y aroma de la leche, haciendo que sea más o menos agradable para el consumidor.
- Contaminación:** Una alimentación adecuada ayuda a reducir la contaminación de la leche con residuos de medicamentos o sustancias indeseables.

Propiedades organolépticas

Las propiedades organolépticas de la leche, que son aquellas que se perciben por los sentidos (sabor, olor, color, apariencia y textura), pueden verse afectadas por diversos factores, tanto internos como externos, que alteran su calidad.

Estas alteraciones pueden ser causadas por problemas en la salud de la vaca, como la mastitis, o por la presencia de microorganismos que causan fermentación y cambios en el sabor y olor. Además, el procesamiento de la leche, como el calentamiento (pasteurización, UHT), puede generar cambios en las proteínas y grasas, afectando ligeramente su apariencia y sabor.

Factores que afectan las propiedades organolépticas de la leche:

- Salud de la vaca:** Enfermedades como la mastitis pueden alterar el color, olor y sabor de la leche.
- Microorganismos:** La presencia de bacterias y otros microorganismos puede causar fermentación, acidificación y cambios en el sabor y olor.
- Tratamientos térmicos:** La pasteurización y el tratamiento UHT pueden causar cambios en las proteínas y grasas, afectando el sabor y la apariencia de la leche.
- Almacenamiento:** Una inadecuada refrigeración puede acelerar el crecimiento bacteriano y alterar la calidad organoléptica.
- Alimentación de la vaca:** Algunos alimentos pueden transferir sabores y olores a la leche.

Alteraciones comunes:

- Sabor ácido o agrio:** Causado por la fermentación de la lactosa por bacterias, generando ácido láctico.
- Olor desagradable:** Puede ser resultado de la presencia de microorganismos o de la absorción de olores del ambiente.
- Color anormal:** Tonos rojizos, pardos o excesivamente amarillos pueden indicar problemas.
- Textura alterada:** La coagulación o la separación de fases pueden indicar alteraciones en la composición de la leche.

BIBLIOGRAFÍA

- [https://blog.agrovvetmarket.com/alimentacion-nutricion-ganado-lechero/#:~:text=Los%20aditivos%20alimentarios%20generalmente%20se%20agregan%20a,la%20eficiencia%20alimentaria%20y%20la%20salud%20\(2\).&text=Las%20vacas%20de%20producci%C3%B3n%20l%C3%A1ctea%20consumen%20principalmente,nutrientes%20de%20menor%20costo%20que%20el%20concentrado.](https://blog.agrovvetmarket.com/alimentacion-nutricion-ganado-lechero/#:~:text=Los%20aditivos%20alimentarios%20generalmente%20se%20agregan%20a,la%20eficiencia%20alimentaria%20y%20la%20salud%20(2).&text=Las%20vacas%20de%20producci%C3%B3n%20l%C3%A1ctea%20consumen%20principalmente,nutrientes%20de%20menor%20costo%20que%20el%20concentrado.)
- <https://somex.cr/5-factores-que-pueden-afectar-la-produccion-de-leche/#:~:text=En%20las%20vacas%20lecheras%20la,disminuyen%20la%20producci%C3%B3n%20de%20leche.>
- <https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/agropecuario/sipsa/insumos factores de produccion agosto 2013.pdf>