

LECHE DE CALIDAD

“La leche, es el producto íntegro y fresco de un ordeño completo, en condiciones de higiene, de vacas sanas, bien alimentadas, sin calostro y que cumpla con los caracteres físicos y bacteriológicos establecidos”



Determinación de sólidos totales



Determinación de la densidad



Controles finales



Producto de calidad



Equipo de titulación para control de acidez



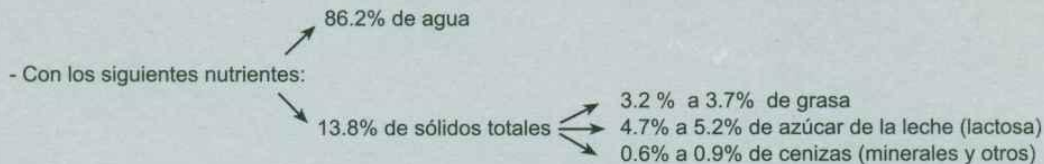
Determinación de grasa

Los controles en: acopio y laboratorio son importantes para un producto de calidad !!!

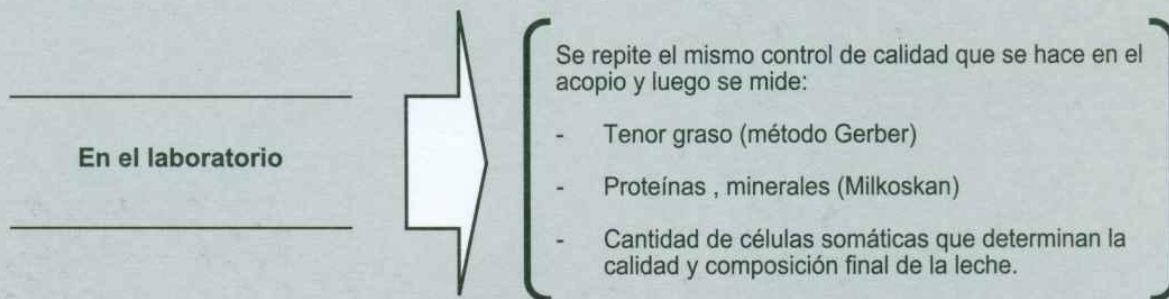
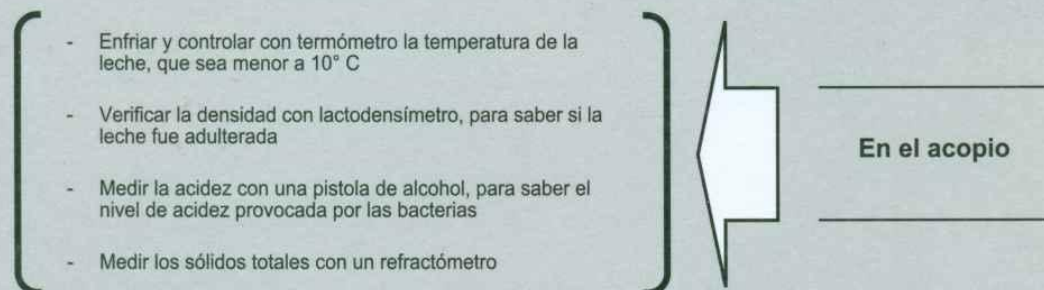
¿QUÉ CARACTERÍSTICAS TIENE LA LECHE DE CALIDAD?

La leche de calidad tiene las siguientes características:

- Ordeñada con ropa limpia, manos limpias, en lugar barrido, con los pezones de la ubre de la vaca lavadas con agua tibia
- Refrigerada en agua fría o tanques de frío
- Sin alteraciones
- Poca cantidad de microorganismos para evitar dañar las características naturales de la leche.



¿COMO SE HACE EL CONTROL DE CALIDAD?



¿COMO SE MANTIENE LA CALIDAD DE LA LECHE?

- Aplicando todas las recomendaciones de higiene
 - ↳ Manteniendo una rutina para el ordeño que puede ser cada 12 horas
 - ↳ Alimentando con forraje en cantidad, calidad adecuadas y bastante agua
 - ↳ Enfriando la leche a una temperatura menor a 10° C
 - ↳ Cuidado la salud de la vaca

No olvides que una leche de calidad, está en tus manos y que podrás obtener mejor precio, como premio a todo tu trabajo

Fuente: Producción bovina para leche. Ensminger, 1977. Manual de referencia de elaboración de derivados lácteos. PDLA, 2005.

ALTAGRO, es un proyecto ejecutado por el Centro Internacional de la Papa.

PROYECTO
ALTAGRO
CIP - CIDA

INTERNACIONAL
CENTRO
DE LA PAPA
CIP