

PRODUCCIÓN Y SÍNTESIS DE LA LECHE

PARA OBTENER UNA LECHE DE CALIDAD Y SE UTILICE PARA ELABORAR PRODUCTOS LÁCTEOS, SE NECESITA:

1. ALIMENTACIÓN ADECUADA DE LAS VACAS



2. VACAS SANAS



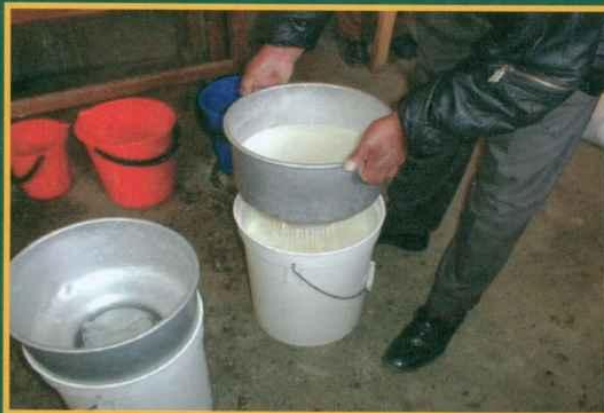
3. HIGIENE EN EL ORDEÑO



TRATAMIENTO DE LA LECHE DESPUÉS DEL ORDEÑO



Enfriar



Filtrar o colar



Controlar la calidad

La leche para mantener sus características organolépticas de sabor, olor y color, debe estar libre de: secreciones anormales (sangre, pus, calostro), impurezas, antibióticos y debe estar refrigerada a 4 °C en recipientes limpios y adecuados.

La calidad de la leche, tanto en higiene y composición, son el principio básico para obtener productos lácteos de buena calidad.

FACTORES QUE DETERMINAN LA PRODUCCIÓN Y SÍNTESIS DE LA LECHE



FACTORES QUE HACEN VARIAR LA COMPOSICIÓN DE LA LECHE

- **La raza**, determina la cantidad de grasa presente en la leche, Holstein con 3.2 a 3.6 % de grasa, en cambio Pardo Suizo y Criollo, tienen entre 4.5 a 5.5 %.
- **El tipo de alimentación**, raciones con fibra, mejoran el contenido de grasa de la leche.
- **La época del año**, en período de lluvias se produce mayor cantidad de leche con menor porcentaje de grasa, al contrario en período seco se produce menos cantidad con mayor porcentaje de grasa.
- **El período de lactancia**, la composición de la leche y sus características organolépticas, varían considerablemente a lo largo de los 305 días que dura el período de lactancia.
- **La mastitis**, vacas con esta enfermedad producen más células somáticas y menos grasa.

¿QUÉ SE DEBE HACER CON LA LECHE DESPUÉS DEL ORDEÑO?

La leche para que pueda ser utilizada en la elaboración de derivados lácteos o para la venta a la industria, debe pasar por los siguientes cuidados:
Filtrado, se puede utilizar paño limpio, papel filtro y embudo, coladera metálica, con este procedimiento se eliminan pelos, polvo, partículas de excremento y vegetales.

Enfriado, para conservar la calidad inicial de la leche e impedir la multiplicación de organismos, es preciso mantener la leche en recipientes adecuados (tachos metálicos) y enfriar lo más rápido posible mediante tanques de frío, tina, turril o piscina con agua fría.

Control de calidad, para tener la seguridad de que la leche está lista para su procesamiento, realizar las siguientes pruebas básicas:
Acidez con la pistola de solut; **Sólidos totales** con el refractómetro y **Densidad** con el lactodensímetro.

Las micelas de caseína y los glóbulos grasos, le dan a la leche la mayoría de sus características físicas, además del sabor y olor característico y son los que determinan el precio de la leche.

Fuente: PDLA, 2005; Internet wikipedia; engormic, 2009.

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

PROYECTO
ALTAGRO
CIP - CIDA

INTERNACIONAL
DE LA PAPA
CENTRO
CIP - CIDA