

LECHE DE CALIDAD

Bajo (-100mil x cc³) conteo bacterias y células somáticas (-400 mil x cc³) y porcentaje de grasa superior a 3.4 %, una proteína mayor 3.2 % y sólidos totales superiores al 11 %.



Dpto. Mejoramiento y
Calidad de la Leche

1 Presellar



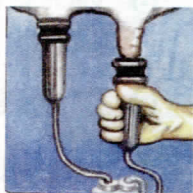
2 Despuntar



3 Limpiar



4 Ordeñar



5 Sellar



● **Recomendaciones para producir leche de excelente calidad**

Ordeño Higiénico

- 1 Mantenga bien motilada la panza, flancos y la ubre.
- 2 Lave y desinfecte adecuadamente las manos entre vaca y vaca y séqueselas bien.
- 3 Extraiga los primeros chorros (despunte) y observe cualquier anomalía en la leche, luego deséchelos.
- 4 Presellado.
- 5 Seque adecuadamente los pezones con toallas desechables o con papel.
- 6 Ordeñe a fondo.
Ordeño manual: hágalo con las manos secas.
Ordeño mecánico: coloque las pezoneras tan pronto ocurra la bajada de la leche, evite el sobreordeño.
- 7 Selle pezones al terminar el ordeño.
- 8 Vacíe la leche a canecas y/o al tanque a través del filtro de algodón y lo más rápido posible al tanque.
- 9 Ordeñe bajo techo y con buena disponibilidad de agua.
- 10 Lave y desinfecte: canecas, tapas, baldes, filtros, empaques, pezoneras y el equipo (según recomendaciones de equipos) al terminar el ordeño; colocándolos a la sombra.
- 11 Cambie el filtro de algodón y deséchelo cada 40 litros filtrados.
- 12 Utilice adecuadamente los desinfectantes y selladores.

● Higiene de las Instalaciones

- 1 Ordeñe bajo techo.
- 2 Lave con agua suficiente el lugar de ordeño y áreas adyacentes.
- 3 Evite la acumulación de boñiga en el sitio de ordeño.
- 4 Controle la proliferación de moscas.
- 5 Procure que el área de enfriamiento se instale aparte del sitio de ordeño.
- 6 La pieza del tanque debe ser en piso de concreto, tener buena luz y agua potable.
- 7 Los pisos del ordeñadero deben ser en concreto.
- 8 Evite la presencia o permanencia de animales extraños en la lechería.
- 9 Es indispensable para la buena calidad de la leche la presentación adecuada de los ordeñadores.
- 10 No fumar, escupir o toser durante el ordeño; evitará posibles contaminaciones.
- 11 Consulte al Médico Veterinario de Colanta o a los Promotores de la Calidad de la Leche, con respecto a la calidad de su leche.

ARCHIVO DE PUBLICACIONES

Código OP/0038 Número 2

Tipo de Publicación Plegable

Tema Leche de calidad

Fecha 1997



E

L ENFRIAMIENTO MEJORA LA CALIDAD?

No. El enfriamiento mantiene por cierto tiempo la calidad, evitando el deterioro al impedir el desarrollo bacteriano.

Si enfriamos leche de primera calidad, mantendremos esa calidad y si enfriamos leche de mala calidad, sólo mantendremos esa calidad sin mejora alguna.



Colanta

S a b e M á s