



Proyecto N° PI-11-6921-2007

Efecto de la grasa sobrepasante sobre la producción y composición de la leche de cabra en condiciones tropicales

Responsable: Salvador Cáceres, Alejandro

Etapas cumplidas / Etapas totales 2/2

Especialidad: Producción animal

Resumen: En primera etapa se finalizó la construcción de los 160 metros de comederos lineales para las cabras y se inició la suplementación con grasa sobrepasante (jabones cálcicos) y recopilación de datos de producción de leche y la composición, pesos y condición corporal, niveles plasmáticos de progesterona, colesterol y triglicéridos iniciales de los animales. Se consideraron 250 muestras de leche pertenecientes a las lactancias de cabras mestizas Canarias, de la Unidad Experimental de Producción Caprina, de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Central de Venezuela y se elaboró queso fresco pasteurizado. Los análisis químicos tanto a leche como a los quesos para determinación de Acidez Titulable (AT), Acidez (pH), Punto crioscópico (LH), Wisconsin Mastitis Test (WMT), Cloruros (Cl), Grasa (G), Caseína (Cs), Proteínas Totales (PT), Sólidos totales (ST), Humedad (H), Cenizas (Cen) (%p/v), Sólidos no grasos (SNG), Lactosa (L). El contenido de ácidos grasos C18:1, C18:2, C18:3, presentes en los quesos fue cuantificadas como esteres metílicos y se hizo por cromatografía gaseosa. La incorporación de un 3 % de grasa sobrepasante en la dieta de los animales, aumentó la producción de leche y presentó una tendencia a aumentar los días en lactancia. No afectó las características, ni la composición de la leche y quesos, pero por el hecho de producir más leche sin afectar sus componentes resultó en una mayor cantidad (kg/lactancia). Hubo diferencias significativas en los ácidos grasos C18:1, C18:2, C18:3, precursores de L3 y l6 en los quesos elaborados. No afectó el rendimiento quesero. No afectó el consumo voluntario de forraje, ni del alimento balanceado. Tampoco afectó la condición corporal de los animales y no altera las propiedades organolépticas de los quesos frescos.

Productos

Publicaciones

Artículos

A. Salvador, C. Alvarado, I. Contreras, R. Betancourt, J. Gallo, y A. Caigua, "Efecto de la alimentación con grasa sobrepasante sobre la producción y composición de leche de cabra en condiciones tropicales", *Zootecnia Tropical*, **27**(3): 285-298, 2009.

Eventos

1. A. Salvador, C. Alvarado, R. Betancourt, J. Gallo, y A. Caigua, "Effect of the protected fat for composition and yield milk in dairy goat under tropical condition", *9th International Conference on Goats (IGA)*, Querétaro, México, 2008.
2. A. Salvador, R. Betancourt, y J. Gallo, "Efecto de la alimentación con grasa sobrepasante sobre la producción y composición de la leche de cabra en condiciones tropicales", *1er Simposio Internacional sobre Producción Animal*, Toluca, México, 2009. (También presentado en *X Jornadas de Actualización en Medicina y Producción de Rumiantes*, Maracay, Estado Aragua, 2009).



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CONSEJO DE DESARROLLO CIENTIFICO Y HUMANISTICO



Otros

Tesis de Pregrado

Roxana Zamora, “Producción y composición de la leche y queso pasteurizado de cabras mestizas canarias suplementadas con grasa sobrepasante”, 2010.