



ADICIÓN DE DIFERENTES FUENTES DE GRASA PROTEGIDAS A LA RACIÓN DE CABRAS Y SU EFECTO SOBRE LA COMPOSICIÓN QUÍMICA DE LECHE Y QUESO

LUZ RAQUEL BERNAL¹, MARIA DOLORES MARIEZCURRENA BERASAIN², dora luz pinzon martínez³, LUZ RAQUEL BERNAL MARTÍNEZ⁴, Ana Tarin Gutiérrez Ibáñez⁴, Patricia LÓPEZ PEREA³ y Carina Vázquez González³

1 Universidad Autónoma del Estado de México, 2 FACULTA, 3 FACULTAD DE CIENCIAS AGRÍCOLAS, 4 FACULTAD DE CIENCIAS AGRÍCOLAS. lraquelb@uaemex.mx

La obtención de leche y sus derivados con grasas positivas para la salud humana como el Ácido Linoleico Conjugado (CLA). La cantidad y tipo de CLA es el resultado de suplementar grasa en la alimentación, una forma es por con grasas sobrepasantes. El objetivo es conocer la composición química de leche y queso de cabra, suplementadas en la dieta con grasas protegidas. Se obtuvo leche de 3 cabras lecheras (60 ± 2 kg PV), su alimentación fue soya (20.13%), heno de cebada (20.59%), maíz quebrado (49.65%), ensilado de maíz, aceites protegidas canola, cártamo y lactomilk (6.04%) y minerales (3.62%). Con una adaptación a la dieta por 15 días y 5 días de recolección de muestra. Se realizó queso tipo manchego. El análisis químico de la leche y queso se realizó con un Milko Scan^R 133B (técnica de infrarrojo). En el análisis fisicoquímico de leche, se encontraron diferencias significativas ($P > 0.05$) entre los tratamientos, en cuanto al valor de la grasa, y proteína siendo el tratamiento con inclusión de canola el mejor no así para las demás variables. En cuanto a la composición del queso tipo manchego se encontraron diferencias significativas ($P < 0.05$) entre tratamientos siendo el de inclusión de canola el mejor en proteína menor humedad y grasa, con respecto a los demás. Esto nos habla también de una utilización adecuada de las grasas sobrepasantes en las dietas de los animales ya que se pudo incrementar levemente la grasa y no tubo una disminución proteica.