



LECHE DE CABRA SUPLEMENTADA CON DOS NIVELES DE PROTEÍNA Y SU EFECTO EN LA COMPOSICIÓN DE QUESO TIPO MANCHEGO MADURADO

CARINA VÁZQUEZ FONTES¹, LUZ RAQUEL BERNAL MARTÍNEZ², AURELIO DOMÍNGUEZ LÓPEZ² y MANUEL GONZÁLEZ RONQUILLO²

1 CENTRO UNIVERSITARIO UAEM TENANCINGO , 2 Universidad Autónoma del Estado de México.
cary442003@yahoo.com

Actualmente hay casi 10 millones de cabras en México, las cuales producen al año cerca de 155 millones de litros de leche. Se ha argumentado que la leche y los quesos con mejores cualidades son aquellos que provienen de animales en pastoreo y con una dieta alta en oleaginosas. El objetivo fue suplementar a cabras lecheras con dos niveles de proteína (12% y 14% de PC) a base de semilla de girasol, maíz, soya y minerales, todo esto se proporcionó de la siguiente forma; 15 días de adaptación a la dieta y 5 días posteriores se recolectaba la leche para elaborar el queso que se maduraba durante dos meses. Análisis químico de la leche: mediante el Ecomilk (Milk Analyzer. Milkana Kam 98-2^a, Hillerød, Dinamarca). Composición química del queso: grasa (AOAC, 933.05), proteína (AOAC 991.20), humedad (NMX-F-426-1984), y materia orgánica (AOAC 935.42). Diseño experimental un cuadro latino de 2 X 2, análisis de varianza con un nivel de probabilidad de $P < 0.005$. No se encontraron diferencias significativas en la composición de la leche y del queso, lo cual indica que con una dieta que incluya 12% de proteína, cumple con los requerimientos del animal y se produce un queso equivalente en su contenido de proteína, grasa, humedad y materia orgánica a los que se producen con leche de cabras con 14% de PC.

Palabras clave: Cabra, leche, queso tipo manchego madurado.