

FICHA TÉCNICA N° 2. COMPOSICIÓN DE LA LECHE

¿CÓMO INTERPRETAMOS LOS RESULTADOS?

CUANDO HABLAMOS DE COMPOSICIÓN, HACEMOS REFERENCIA AL CONTENIDO DE:

GRASA:

- Componente de pago.
- Depende de: 1: genética
2: fibra en la dieta.
3: llenado de la vaca.
4: etapa de lactancia.
- Rango: 3 a 5 %
- Menos de 3,3 % = atención

LACTOSA:

- Indicador de energía en la dieta.
- Depende de: 1- llenado de la vaca.
2- calidad (energía, proteína).
- Rangos: 4,5 % (vacía) - 5 % (llena)
- Deseable: igual o mayor a 4,8 %.
- Lactosa más alta, es mayor producción.

CRIOSCOPIA:

- Temperatura de congelación de la leche.
- Indicador de:
 - aguado
 - Sales minerales en la dieta.
- Rangos: - 0,510 - 0,530 °C.
 - < -0,512: aguado.
 - falta de sales.

PROTEÍNA:

- Componente de pago.
- Depende de: 1: genética
2: energía en la dieta.
3: proteína en la dieta.
4: llenado.
5: etapa de lactancia.
- Rango: 3 a 4 %

UREA/MUN:

- Indicador de proteína en la dieta.
 - Rangos: 10 - 20 mg/dL (MUN)
- (Factor de conversión MUN= urea x 0.466)

EN RESUMEN:

- Los análisis de leche son una herramienta básica y valiosa para el monitoreo de:
 - La alimentación.
 - La producción.
 - La salud del rodeo.
- La frecuencia del recibo de los mismos es importante: mínimo 1 por semana.
- Ir siempre primero a lo básico.