

## RESUMEN

Autor **Sota Carhuaricra, C. de la**  
 Autor **Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima (Peru). Facultad de Zootecnia**  
 corporativo  
 Título **Relación de los parámetros físico-químicos e higiénicos de leche fresca con el rendimiento de productos lácteos en las provincias de Concepción y Jauja, Junín**  
 Impreso Lima : UNALM, 2016  
 Copias  
 Ubicación Código Estado

Sala Tesis	<b>Q04. S68 - T</b>	USO EN SALA
Descripción	131 p. : 20 fig., 21 cuadros, 73 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Tesis (Ing Zootecnista)	
Bibliografía	Facultad : Zootecnia	
Sumario	Sumario (Es)	
Materia	<b>LECHE PROPIEDADES FISICOQUIMICAS COMPOSICION QUIMICA HIGIENE DE LA LECHE PLANTAS LECHERAS RENDIMIENTO LECHERO PRODUCTOS LACTEOS COSTOS DE PRODUCCION EVALUACION PERU LECHE FRESCA CONCEPCION (PROV) JAUJA (PROV) JUNIN (DPTO)</b>	
Nº estándar	PE2017000227 B / M EUVZ Q04; Q02	

El presente estudio tuvo los siguientes objetivos: primero determinar las características físico químicas e higiénicas de la leche utilizada por las plantas procesadoras de lácteos, segundo relacionar el efecto de éstas sobre el rendimiento final en los productos lácteos, y tercero obtener ecuaciones que puedan predecir el rendimiento en base a la calidad de leche, y con ello finalmente proponer un pago por calidad de leche, en las provincias de Concepción y Jauja, distritos de Apata, Concepción y San Jerónimo de Tunan, en el Departamento de Junín. El estudio comprendió los derivados lácteos: queso

fresco, queso andino, yogurt, manjarblanco, mantequilla, helado y queso fresco sin prensar, los cuales fueron pesados luego de terminados y refiriéndola a los kilos de leche procesados para cada uno. Se realizó la evaluación fisicoquímica e higiénica de la leche, su pesado del producto final para 10 repeticiones por producto y por planta, durante los meses de Junio a Agosto del 2013. Los datos se analizaron a través de ANOVA, regresiones múltiples y ecuaciones de predicción. La composición química e higiénica de la leche mostró los siguientes valores: Acidez (Dórnica):  $16,83 \pm 0,20$  °D, tiempo de reducción del azul de metileno (TRAM):  $81,3 \pm 0,78$  h, recuento de células somáticas (RCS):  $89,7 \pm 11,3$  mil, grasa (G):  $3,72 \pm 0,14\%$ , proteína (P):  $3,13 \pm 0,08\%$ , sólidos totales (ST):  $11,57 \pm 0,12\%$ , sólidos no grasos (SNG):  $7,85 \pm 0,07\%$ . Se concluye que los productos queso fresco prensado, queso andino, manjarblanco y helado poseen una alta correlación con los sólidos totales, proteína, grasa y TRAM de la leche con las que se elaboraron.