

Lácteos

La leche y su viaje



Las tres mejores razas lecheras

Holstein

- Blanco y negro
- Aproximadamente 1.500 libras en peso adulto
- Se originó en los Países Bajos y se importó por primera vez a los EE. UU. en la década de 1850.



Jersey

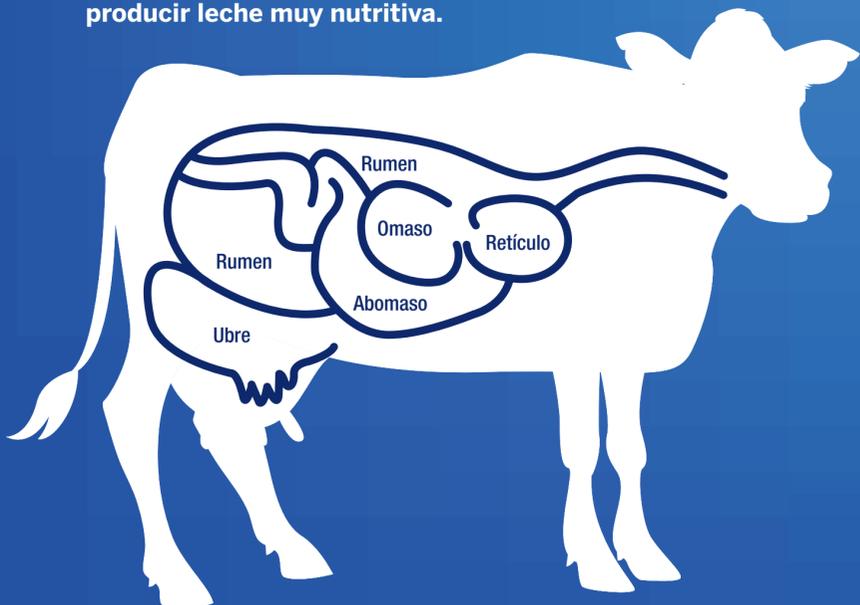
- Marrón claro
- Originario de la isla de Jersey, una pequeña isla británica en el Canal de la Mancha.
- La leche tiene un mayor contenido de grasa.

Pardo Suizo

- De color plateado a marrón oscuro y tienen orejas grandes.
- Originario de los Alpes de Suiza.
- La leche es ideal para hacer queso porque tiene una alta proporción de proteínas y grasas.

Cómo una vaca produce leche

El ganado vacuno se denomina rumiante, lo que significa que posee un estómago grande con cuatro compartimentos separados. Cada compartimento ayuda a descomponer los nutrientes de los alimentos de forma diferente. Las sustancias descompuestas pueden ser utilizadas por la vaca lechera para producir leche muy nutritiva.



- 1 La comida entra en la boca de la vaca.
- 2 Los alimentos pasan al rumen, donde se mezclan con bacterias para descomponerse en pedazos pequeños.
- 3 Después del rumen, pasa al retículo. Luego, los nutrientes de los alimentos pasan al torrente sanguíneo.
- 4 Luego, el alimento ablandado (rumiar) se devuelve a la boca de la vaca, donde se vuelve a masticar antes de volver a bajar a su estómago para continuar la digestión.
- 5 Después de que la vaca traga su rumia, éste pasa al omaso y luego al abomaso, donde se produce una mayor digestión y se absorben más nutrientes en el torrente sanguíneo.
- 6 Finalmente, después de que todos los nutrientes se absorben en el torrente sanguíneo, son transportados a la ubre para producir leche.

El lácteo como producto básico en Texas



Texas se ubica entre los cinco estados líderes en producción lácteo en EE.UU.

Aproximadamente 600.000 vacas producen alrededor de 15 mil millones de libras de leche al año.