



Calidad de leche de cabra y su relación con el consumo de especies forrajeras del agostadero árido

Bernardo Murillo-Amador¹, Noé de Jesús Medina-Córdova¹, Eduardo Alberto Toyos-Vargas¹, Narciso Ávila-Serrano², Alejandra Nieto-Garibay¹, Enrique Troyo-Diéguez¹, José Luis Espinoza-Villavicencio³, Ricardo Ortega-Pérez³ y Alejandro Palacios-Espinosa³

Resumen

La calidad de cualquier alimento para el consumo humano depende de su contribución nutrimental al consumidor o incluso que aporte mejoras a la salud, aspectos que dan lugar a la aparición de los llamados “alimentos funcionales”, los cuales además de nutrir, proporcionan salud, así, la leche es uno de los alimentos funcionales más completos para el ser humano. En los países en desarrollo, la producción de leche de cabra es una estrategia útil para abordar el problema de la desnutrición, especialmente entre la población infantil, ya que es una fuente importante de nutrientes ricos en energía, proteína de alta calidad, en minerales y vitaminas. La leche de cabra como sustituto de la tradicional leche de vaca ha merecido la atención de gobiernos y entidades privadas, esto debido a la potencialidad que tiene como fuente importante de energía, proteína de alta calidad, vitaminas y minerales. Considerando los sistemas de explotación para la producción caprina, es interesante conocer con mayor detalle la capacidad de la vegetación nativa de especies forrajeras y su relación con la composición química de la leche de cabra. El objetivo del manuscrito es difundir a la sociedad una área de investigación en agrotecnología y recursos energéticos del Centro de Investigaciones Biológicas del Noroeste, S.C., con enfoque hacia la evaluación de la capacidad de la vegetación nativa de especies forrajeras del agostadero árido y su relación con la composición de la grasa y análisis proximal en leche de cabras en las diferentes épocas del año y en los principales sistemas de producción de cabras en el Estado de Baja California Sur.

Palabras clave: análisis proximal, pastoreo extensivo, agostadero de zonas áridas, ácidos grasos de la leche.

Abstract

The quality of any food for human consumption depends on its nutrimental properties, and even including aspects that improve health, which has given rise to the origin of what is named “functional foods”. In this

¹ Centro de Investigaciones Biológicas del Noroeste, S.C. Instituto Politécnico Nacional No. 195. Colonia Playa Palo de Santa Rita Sur. C.P. 23096. La Paz, Baja California Sur, México.

² Universidad del Mar, Campus Puerto Escondido, Oaxaca, México.

³ Universidad Autónoma de Baja California Sur. La Paz, Baja California Sur, México.