

Leche de Cabra

La explotación del producto de esta especie se resume en tres sistemas:

- **Tradicional:** unidades de producción pequeñas, pastoreo diario sin complemento alimenticio, ordeña manual, cruce de razas o razas criollas, mano de obra familiar.
- **Extensivo:** utiliza capital, instalaciones rústicas y el trabajo personal y familiar. La alimentación se obtiene por medio de pastoreo en agostadero, así como de esquilmos agrícolas: forrajes u hortalizas. La genética utilizada tiene la oportunidad de desarrollarse y la organización para comercializar es prácticamente inexistente realizándola a través de intermediarios.
- **Tecnificado:** Este tipo de unidades de producción, normalmente asociadas a empresas procesadoras de la leche o transformadoras. Cuentan con infraestructura en corrales y máquinas ordeñadoras, así como con razas especializadas y dietas balanceadas.

Razas

En México, las razas que predominan son: Alpina, Saaen, Toggeburg, Anglo Nubiana, Boer y criolla. Las características de una buena cabra lechera tienen que ver con una buena conformación de glándula mamaria,

aplome de las patas, pecho amplio y ancas alzadas.

Producción

La producción es obtenida del periodo de lactación durante el proceso reproductivo y proviene de la explotación de animales de razas especializadas, así como cruza y ganado de doble propósito. Ciertos aspectos son de importancia en las labores de ordeña: pre sello con agua clorada en pezones de la ubre, estimulación previa a la ordeña (mecánica o manual); ordeña sin lastimar el pezón de la ubre, sellado con solución yodada al terminar la ordeña.

Procesamiento

La leche bronca se utiliza como insumo para la elaboración de distintos productos procesados como leche pasteurizada, quesos tradicionales y tipo gourmet, cajeta, dulces, natillas, obleas, jabones y cremas.

Mercado y producto

Los mercados que se identifican para este producto/especie después del proceso de transformación, se da en: centros comerciales y de autoservicio, centrales de abasto, aeropuertos, mercados públicos. Restaurantes y tianguis agropecuarios.

Consumo

Es uno de los productos pecuarios que se utiliza más como insumo para elaboración de otros productos procesados, sin embargo, gracias a su fácil digestión y propiedades nutricionales, es valorada en la alimentación de los infantes.



EL GOBIERNO DEL
NUEVO
NUEVO LEÓN



DESARROLLO
REGIONAL Y
AGROPECUARIO
CABINETE DE GOBERNACIÓN
DE SHIRAZA ARAYANIBÁ