

UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN

**FACULTAD DE INGENIERÍA AGRARIA, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y
AMBIENTAL**

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE INGENIERÍA ZOOTÉCNICA



TESIS

CARACTERIZACIÓN FÍSICO - QUÍMICA DE LA LECHE FRESCA EN EL DISTRITO DE GORGOR, 2012.

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE INGENIERO ZOOTECNISTA

PRESENTADO POR:

**Bachiller: ARCE GONZALES, Elías.
Asesor: Ing. FERNANDEZ HERRERA, Fredesvindo.**

**HUACHO – PERÚ
2014**

RESUMEN

El objetivo de la presente investigación fue determinar las características Físico – Químicas de la leche fresca que producen los ganaderos de la Asociación los Molinos de Gorgor, ubicada en el distrito de Gorgor durante el 2012; el tipo de investigación corresponde al básico, descriptivo; el diseño utilizado en la investigación es no experimental transversal. Se tomaron 06 muestras de leche cada 07 días a cada uno de los 08 productores evaluados. Los resultados de las mediciones de las características físico químicas de la leche fueron: Densidad, $1,029 \pm 0,000518$ g/cc; Temperatura, $15,245 \pm 1,55070$ °C; Punto de congelación, $-0,5000 \pm 0,00926$ °C; Conductividad, eléctrica $4,0038 \pm 0,07347$ mS/cm; Porcentaje de grasa, $3,5488 \pm 0,29859$; Solidos no grasos, $8,8113 \pm 0,10302$; Proteínas, $3,2975 \pm 0,03536$; Lactosa, $4,2088 \pm 0,05515$; Aguado, $0,0613 \pm 0,17324$; Solubilidad, $0,7475 \pm 0,02053$ y Sólidos totales fue $12,3563 \pm 0,28550$. Se concluye que la mayoría de las mediciones de la leche fresca difieren de los valores estándar necesitadas por la NTP y de acuerdo a la raza de ganado.

Palabras clave: leche Fresca, características físico químico, Raza, Brow Swiss, Época.