

Producción lechera en Chihuahua

03 de septiembre del 2010



La leche es una de los más completos y equilibrados alimentos. La leche de vaca pasteurizada, que es la que con más frecuencia consumimos, se produce sometiendo a calor la leche de vaca natural, sin llegar a los 100 grados centígrados.

La ventaja de este método de desinfección de la leche es que suministra una leche pura, sin gérmenes patógenos en general y sin perder su riqueza vitamínica, manteniendo su características de líquido blanco, opaco, de sabor ligeramente dulce y de densidad, o peso específico casi constante

Para la producción lechera, existen 4 cuencas muy bien definidas: Delicias, Cuauhtémoc , Juárez y Chihuahua, siendo la primera la más importante pues aporta aproximadamente el 40% de la producción estatal.

Delicias en el Sur y Cuauhtémoc al Noroeste del Estado, son las cuencas en que se tiene un mayor auge, produciendo un mayor volumen.

En cuanto a sistemas productivos, Delicias se caracteriza por utilizar el intensivo en donde el ganado se encuentra en corrales.

En la cuenca de Cuauhtémoc, se desarrolla el sistema semi-intensivo el cual parte es pastoreo y parte corrales donde se suministra el alimento.