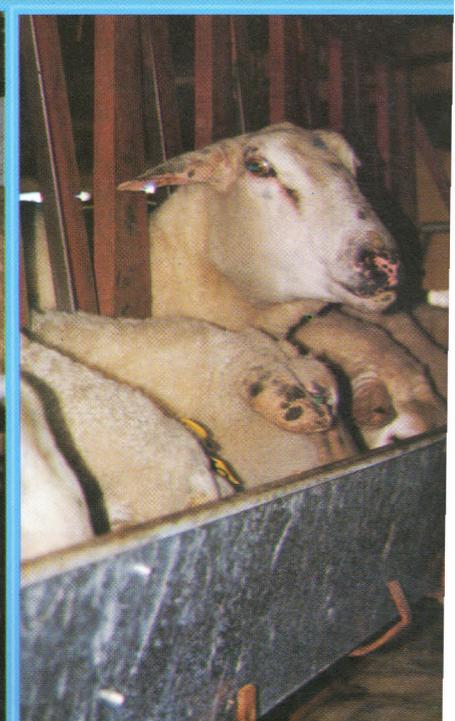


Lechería ovina y aptitud lechera de la raza Pampinta



Dr. Víctor Suárez
Med. Vet. Margarita Busetti



Indice

Editorial	5
Introducción	5
Lechería ovina, Situación mundial y Perspectivas	7
Perspectivas futuras	9
La oveja lechera en el mundo	12
Fisiología de la lactación	14
Morfología de la ubre	14
Cinética de la emisión de leche	18
Fraccionamiento de la leche durante el ordeño	20
Producción frente a la reducción en la frecuencia de ordeño	22
Producción láctea según la frecuencia del amamantamiento y tipo de ordeño	23
Ordeño mecánico	25
Rutina de ordeño	26
Tiempos de ordeño (cálculo)	29
Parámetros de funcionamiento de la ordeñadora	29
Equipos y salas de ordeño	30
Composición y calidad de la leche ovina	31
Composición química	31
Calidad higiénica-sanitaria	33
La raza Pampinta, otras razas y producción de leche	35
Mejora genética, cruzamientos	35
Mejoramiento genético	38
Manejo de la majada Pampinta	41
Sanidad, higiene y sanidad de la ubre	41
Manejo reproductivo	41
Manejo nutricional	42
Manejo sanitario	47
Patología e higiene de la ubre	50
La leche, el queso y otros productos	52
Costos de producción y rentabilidad	56
Anexo 1: Condición corporal, escala de clasificiación	58
Anexo 2: Protocolo de elaboración de Queso Puro de Oveja Pampinta	59
Bibliografía	60