

RESUMEN

Examinar y contrastar la calidad de la leche cruda en diferentes sectores de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas. Fue un muestreo realizado en los centros de acopio más representativos de cada sector, estas zonas de muestreo se clasificaron por relevancia en la influencia de producción lechera. Consistió en tomar muestras de leche en tina periódicamente y determinar los parámetros de calidad de leche cruda detallados en la NORMA NTE (NORMA TÉCNICA ECUATORIANA) INEN 0009:2012. Se seleccionaron 6 centros de acopio y se realizó 1 muestreo mensual durante 4 meses, obteniendo 24 muestras para la investigación. El análisis de las muestras se las realizo en los laboratorios de Inocuidad de Alimentos de AGROCALIDAD SANTO DOMINGO y TUMBACO. Diferentes investigaciones demostraron que la calidad de leche cruda depende de variados factores como: raza, biotipo, alimentación, manejo, higiene, clima, etc. Tomando como indicadores principales de evaluación a: densidad, materia grasa, acidez, solidos totales, solidos no grasos, punto crioscópico, proteína, estabilidad proteica, peróxidos, antibióticos y conteo de células somáticas. Los resultados obtenidos demostraron que la calidad de las medias de todas las zonas aprobaron los requerimientos de la norma INEN, determinando que es apta para el consumo humano. La zona que presentó mayor relación proteína-grasa fue la zona Vía Quevedo con 3,37% proteína y 4,15% grasa, en contraste con el sector con menor relación Valle Hermoso 3,31% proteína y 3,69% de grasa.

PALABRAS CLAVE

- **CRUDA**
- **MUESTRAS**
- **PROMEDIO**
- **NORMA**
- **INVESTIGACIONES**

ABSTRACT

Examine and contrast the quality of raw milk in different sectors of the province of Santo Domingo de los Tsáchilas. It was a sampling carried out in the most representative collection centers of each sector, these sampling areas were classified by relevance in the influence of milk production. It consisted of periodically taking samples of milk in tub and determining the quality parameters of raw milk detailed in ECUADORIAN TECHNICAL STANDARD 0009: 2012. Six collection centers were selected and 1 monthly sampling was carried out for 4 months, obtaining 24 samples for the investigation. The samples were analyzed in the food safety laboratories of AGROCALIDAD SANTO DOMINGO and TUMBACO. Different researches showed that the quality of raw milk depends on several factors such as: race, biotype, food, management, hygiene, climate, etc. Taking as main indicators of evaluation to: density, fat, acidity, total solids, non-fatty solids, cryoscopic point, protein, protein stability, peroxides, antibiotics and somatic cell count. The results obtained showed that the quality of the averages of all the zones approved the requirements of the INEN standard, determining that it is suitable for human consumption. The area with the highest protein-fat ratio was the Via Quevedo zone with 3.37% protein and 4.15% fat, in contrast to the sector with the lowest Valle Hermoso ratio, 3.31% protein and 3.69% fat.

KEYWORDS

- **RAW**
- **SAMPLE**
- **AVERAGE**
- **STANDARD**
- **RESEARCH**