

RESUMEN

En el presente estudio se buscó evaluar la calidad bacteriológica de leche entera fresca de una forma cualitativo-experimental usando el método de óxido-reducción de azul de metileno, llamado también tiempo de reducción de azul de metileno (TRAM), el cual está basado en el potencial redox. Se procedió a realizar la recolección y procesamiento de muestras en quince establos lecheros con diferentes sistemas de ordeño y diferente estatus de confort, ubicados en la provincia de Lambayeque, departamento de Lambayeque, entre enero y diciembre del 2014. Los establos definidos como adecuados, esto significa con ordeño mecánico y un buen estatus de confort (tamaño de sombra, área por animal, tipo de comedero, tipo de bebedero), alcanzaron un TRAM mayor que los establos deficientes. En el estudio se encontró que de los establos deficientes, 62.5 % (n=60), poseen un TRAM inapropiado, mientras que el 37.5 % (n=36) posee un TRAM apropiado. De los establos adecuados, el 13.1 % (n=11) posee un TRAM inapropiado mientras que el 86.9 % (n=73) posee un TRAM apropiado. De acuerdo con los resultados se concluye que la calidad bacteriológica de la leche entera fresca está influenciada por las características de manejo que se aplican en cada establo.

Palabras clave: Establo, Potencial Redox, TRAM.