

# ALTERACIONES DE LA CALIDAD ORGANOLÉPTICA

## Sabores y olores extraños en la leche

### SABORES ABSORBIDOS



**Establo, vaca**  
Inhalación

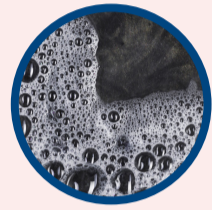


**Alimentos**

### SABORES BACTERIANOS



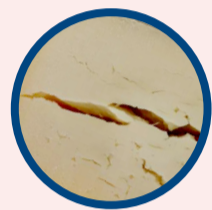
**Agrio y olor a ácido**  
Fermentación lactosa



**Rancio, jabonoso**  
Hidrólisis grasa



**Amargo y pútrido**  
Hidrólisis proteica



**Sabor y olor “butírico”**  
Clostridios

### SABORES DIVERSOS



**Malta**  
*Lactococcus lactics*



**Patata**  
*Pseudomonas graveolens*



**Desagradable**  
Coliformes



**Aromático, a fruta**  
Bacterias sin identificar



**Salado**  
Mastitis o final lactación



**Insípido**  
Bajo contenido en sólidos

### SABORES QUÍMICOS



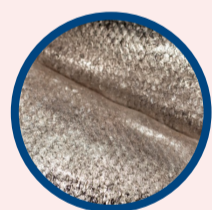
**Oxidado**  
Oxidación grasas



**Cartón**  
Oxidación fosfolípidos



**Sabor solar**  
Metional



**Pescado**  
Betaína

## Colores anormales en la leche



**Azul**  
*Pseudomonas aeruginosa*



**Amarilla**  
*Pseudomonas synxantha*



**Roja**  
*Serratia marcescens*