

La primera leche funcional llega a las góndolas del país

La empresa Verónica produce a escala comercial la primera leche funcional larga vida con propiedades saludables



Como resultado de una articulación público-privada, la empresa láctea Verónica presentó en junio la primera leche funcional larga vida (UAT). Se trata de un producto logrado a partir de la tecnología desarrollada por investigadores del INTA Balcarce (Buenos Aires) que, a partir de la alimentación animal en el tambo, incorpora propiedades protectoras de la función cardiovascular, antitumorales y antidiabetogénicas.

La alimentación estratégica en el ganado bovino y caprino por los profesionales del INTA permitió obtener leche con ácidos linoleicos conjugados (CLA), un conjunto de ácidos grasos beneficiosos para la salud cardiovascular y el sistema inmunológico. Además, el CLA posee promisorias propiedades antitumorales y antidiabetogénicas, que permanecen en el producto aun luego de un proceso de pasteurización. Gerardo Gagliostro, especialista del INTA Balcarce y líder de la investigación, señaló que *"estos lácteos no constituyen un medicamento, sino una medida preventiva, capaz de funcionar como un eslabón más de una cadena de alimentación sana y hábitos saludables de vida"*. Única en Latinoamérica, los beneficios de la leche funcional parten en la alimentación animal y no son agregados a través de un proceso industrial. La ventaja es que se genera un producto natural, en lugar de una leche con aditivos químicos. Como resultado, se obtiene una leche con menor contenido graso y con mayores niveles de CLA.

La clave está en el alimento de los animales. Con costos mínimos, la dieta y el manejo de las vacas requieren un protocolo estricto. El suplemento para el ganado bovino o caprino se realiza con oleaginosas, aceites y derivados de la molienda como las borras y los pellets o cáscaras de soja.

"Es un proceso sano y que agrega valor en la producción primaria", señaló

Gagliostro, quien afirmó: *"Tanto el protocolo de alimentación como las buenas prácticas ganaderas, mejoran la salud de los animales, lo que reduce la necesidad de recurrir a tratamientos farmacológicos y disminuye la emisión de gas metano"*.

Con una producción anual de 300 millones de litros y luego de cuatro años de desarrollo, investigación y pruebas, Verónica lanzó esta primera leche CLA al mercado argentino. Mariel Espiñeira, directora y líder del proyecto de la empresa Verónica, indicó que *"la empresa destinará el 10 % del total de la producción a la elaboración de leches con alto CLA"*. La ejecutiva explicó



Gerardo Gagliostro: "La clave está en la alimentación animal"



“El contenido de CLA en los alimentos convencionales es insuficiente para expresar sus potenciales beneficios, lo que subraya la importancia de desarrollar este tipo de alimentos”.

que “Producimos la leche CLA únicamente en tambos propios, seleccionados y adaptados para este desarrollo y bajo supervisión de técnicos del INTA. Esta innovación ubica a la Argentina y a la región en una tendencia mundial que tienen como objetivo una alimentación equilibrada, saludable y natural”. La leche larga vida rica en CLA llega desde mediados de abril a los hogares argentinos, con un precio similar al de cualquier leche de marca líder disponible en el mercado. “El objetivo es que todos los consumidores puedan introducirla en su dieta”, señaló Espiñeira. Mediante la firma de un convenio de vinculación tecnológica con el INTA, la empresa santafesina tiene por delante tres años más de exclusividad para comercializar la leche.

De acuerdo con el investigador del INTA, una persona de unos 70 kg podría alcanzar la dosis antitumoral al consumir 0,8 g/día de CLA, presente en estos lácteos. En paralelo, los efectos reductores sobre la aterosclerosis se alcanzarían a partir del consumo de 0,25 g diarios de CLA. A los beneficios de la leche con alto CLA se suma que mejora el metabolismo de las grasas, ayuda a equilibrar el colesterol bueno y malo, aporta el balance correcto de Omega 3 y Omega 6 y no pierde sus propiedades cuando se la usa para elaborar cualquier comida. Además, es apta para celíacos y altamente aconsejable para bebés, niños y

madres lactantes. El desarrollo de la “súper leche” recibió el primer premio que otorga la Fundación ArgenINTA a la Calidad Agroalimentaria en la categoría Investigación en Inocuidad y Calidad. Además, obtuvo dos menciones de la Honorable Cámara de Diputados de la Provincia de Buenos Aires, una de Honorable Cámara de Diputados de la Nación y otra del Senado de la Nación, sumado al aval adquirido por parte de la Sociedad Argentina de Nutrición (SAN).

Este logro es el resultado de una investigación iniciada en 2002 por técnicos del Grupo Nutrición, Metabolismo y Calidad de Producto del INTA Balcarce, con la colaboración del INTI Lácteos y un tambo de la Pyme Prodeo, de la localidad bonaerense de Chivilcoy, que elaboró los primeros quesos funcionales bajo la marca Mamá Mecha.

Alimentos funcionales

Para Cecilia Accoroni, especialista en Nutrición del INTA Totoras –Santa Fe–, “cuando se habla de alimentos funcionales, se hace referencia a aquellos que proporcionan beneficios para la salud más allá de la nutrición básica y, además, son capaces de demostrar científicamente que el alimento mejora una o varias funciones en el organismo. En el caso de esta leche, se trata de un producto que presenta, de manera natural, un bajo índice aterogénico (potencial de obstrucción de las arterias) y una alta concentración de ácido linoleico conjugado”, explicó Accoroni. Como los compuestos funcionales están incorporados naturalmente a la leche mediante la alimentación de los animales, el consumidor mejora su aprovechamiento (biodisponibilidad) y no se modifica la calidad organoléptica, o sea, el sabor de la leche.

De acuerdo con los especialistas, las acciones de investigación son permanentes y se complementan con estudios en la Universidad Nacional del Litoral, Santa Fe, donde se evalúan las propiedades saludables de los productos lácteos funcionales sobre la prevención o atenuación de alteraciones en el metabolismo lipídico en animales de laboratorio.

Fuente: INTA Informa.





mezure
Soluciones Industriales

Mediciones NIR Inline en LÁCTEOS

Soluciones para mediciones rápidas, precisas y confiables que mejoran la eficiencia y los parámetros de calidad de los procesos productivos en industrias lácteas:

- Medición de contenido de humedad en manteca y leche
- Análisis del contenido de grasa en leche
- Medición de turbidez en leche



HITEC
ingeniería



Mezure SRL: Mendoza 3024 Rosario, Santa Fe - Tel.: 0341 5580123 - contacto@mezure.com.ar - www.mezure.com.ar