

Boletín Nro 6: Noticias Lecheras, Diciembre 2009

Mercados y precios

Algunas informaciones del Banco Central de Cuba en el pasado mes de Noviembre situaban los precios de la leche en polvo entera y descremada en 3 200 y 3 300 usd, respectivamente. Ya al final del mismo mes los precios ascendieron a más de 3 480 usd y sigue la tendencia al alza, pese a que la UE reinicio los subsidios al sector primario con más de 350 millones de euros y se mantienen dichos subsidios a las exportaciones. La tm de maíz amarillo se encuentra en el entorno de 210 usd, grano de soya en 470 usd, arroz molinado cerca de 500 usd y frijoles en 870 usd. Los precios de la leche a nivel de corral se han incrementado hasta un 30 porciento en algunos piases. En América Latina, el precio más alto de un litro de leche se alcanza en Venezuela donde ronda los 70 centavos/usd

Las adquisiciones de las empresas lácteas Nacional Dairy, Farmland Dairies y Promised Land por parte del Grupo Lala, han permitido a la compañía mexicana convertirse en la segunda productora de lácteos el los Estados Unidos, después de Dean Food.

La granjita transgénica y otras noticias

A cien kilómetros de Buenos Aires (Argentina), pasta una familia de vacas única en el mundo, porque sus ubres producen medicamentos. Se trata de animales a los que se ha introducido el gen humano necesario para generar la hormona del crecimiento. Según sus criadores, una sola vaca es capaz de producir suficientes hormonas para abastecer a toda América Latina, y lo haría a un precio mucho menor que los métodos actuales.

El fármaco va a comenzar a probarse en niños que padecen enanismo y, si todo sale bien, llegará al mercado en dos años, señaló a Público Andrés Bercovich, gerente de I+D de Biosidus. Esta empresa argentina clona y cría las vacas transgénicas, a las que han bautizado como dinastía Pampa. El proyecto no es el más avanzado. A Pampa y sus descendientes se les han adelantado unas cabras transgénicas que generan una proteína anticoagulante en sus ubres.

El producto es el primer medicamento producido en animales transgénicos que consigue pasar todos los trámites de aprobación, primero en Europa y, a principios de este año, en EEUU. Se trata de un paso clave para un sector aún muy cuestionado que promete traer fármacos más fáciles y baratos de producir. Usar organismos transgénicos para obtener medicamentos no es nada nuevo. Muchos productos actuales como la insulina que se inyectan los diabéticos se generan en grandes plantas que usan bacterias transgénicas.

Las vacas como Pampa podrían evitar gran parte del coste. En lugar de un laboratorio completamente esterilizado, sus criadores sólo necesitan un prado en el que los animales puedan pastar.

Después se les ordeña como a cualquier vaca y se separa la hormona de crecimiento de su leche. “El precio de producción es 10 veces más bajo”, comenta Bercovich. “Con 30 o 40 vacas podríamos cubrir toda la demanda del mundo”, añade.

Las cabras pueden también producir la misma cantidad de fármacos que una factoría convencional por un coste 10 veces menor, explica Thomas Newberry, vicepresidente de la empresa estadounidense GTC Biotherapeutics. La compañía tiene 250 cabras en su granja del Estado de Massachusetts, que producen antitrombina alfa. Esta proteína humana se usa para evitar los coágulos en la sangre en personas que, por una enfermedad hereditaria, no son capaces de producirla por sí mismas. Newberry destaca que su producto es más puro que el que se obtiene por el método habitual.

En septiembre comenzó el trámite para que la Agencia Europea del Medicamento acepte el producto, Rhucin. Contiene el inhibidor C1, una proteína humana relacionada con la inflamación. Los conejos transgénicos poseen el gen humano que produce C1. Lo expresan en su leche. Una vez purificado se usaría

para tratar el angioedema hereditario, una dolencia rara que provoca inflamación y edemas que pueden resultar letales.

En Cuba, el CIGB en colaboración con el CENSA desarrollan con éxito una vacuna contra el cólera porcino a partir de una proteína expresada en la leche de cabras con lactancias inducidas.

La primera ternera clonada a partir de un animal muerto, la Gran Campeona 2007 de la raza Brangus, nació como fruto del trabajo de un equipo del Instituto Tecnológico de Chascomús, que depende de la Universidad de San Martín y el Conicet. La ternera es el segundo animal clonado de la raza Brangus

Ciencia e Innovación

En un país donde la escasez es la norma, los mauritanos han sabido encontrar en la leche de las camellas una fuente inagotable de nutrición, estética y hasta un remedio contra la diabetes. Una sola camella cuesta algo más de 1 000 euros y puede producir más de cinco litros de leche si está bien alimentada. Ahora se están descubriendo un grupo de propiedades medicinales de la leche en esta especie, lo que hace que se abre un mercado muy especializado a nivel internacional.

La empresa colombiana Colanta lanzó al mercado un producto que ayuda a reducir el colesterol del organismo. Se trata del yogurt Benecol que beneficiará al consumidor. Los efectos en el organismo son visibles dos semanas después de haber empezado a consumir el producto, ya que 2 gramos de Estanol Vegetal proporcionan la dosis óptima para reducir el contenido de colesterol en el organismo. Sin embargo, la tendencia es a la producción natural de dichos productos y no a la adición a la leche ya obtenida.

Un proyecto de la fundación comarcal de Galicia y el órgano rector del Grupo de Desarrollo Rural, han dado los primeros pasos en la comercialización de una leche enriquecida. La iniciativa, denominada Gota de Leite, consistiría en la obtención de un producto con valor añadido -en este caso, leche con plantas medicinales.

El desarrollo de una tecnología para la obtención de leche con propiedades funcionales, a partir del manejo de dietas con oleaginosas y aceites especiales ha sido desarrollada por el INTA de Argentina. Se logró que la leche de vacas y cabras contenga una mayor proporción de ácido linoleico conjugado (CLA) y ácido vaccénico, que son biomoléculas que presentan propiedades promisorias antitumorales, antidiabéticas y reguladoras de la presión arterial. El consumo diario de leche enriquecida con omega 3 reduce alrededor de un 15 por ciento los niveles de colesterol LDL, más conocido como colesterol malo, lo que ayuda a prevenir las enfermedades cardiovasculares, una de las principales causas de mortalidad.

El MIT, un instituto finlandés se ocupa de la obtención de productos farmacéuticos para la salud humana, a partir del suero de quesería. Dicho instituto ya ha desarrollado más de 10 fármacos con acciones probadas contra la hipertensión arterial, cáncer, diabetes, antimicrobianos y otros.

Noticias del sector lechero

Los proyectos de agroindustria láctea en Venezuela, ahora vienen apostando por la importación de búfalas del Brasil, las cuales poseen una gran calidad de leche en volumen y composición, que le garantiza rentabilidad a estos emprendimientos lácteos.

Un acto representativo de profundo contenido social se desarrolló en una localidad peruana, donde unos cincuenta pobladores humildes de una población local de Itapúa, presentaron su propia empresa ofertando quesos, yogurt, helados, postres y suero fermentado. Está forma de organización de la lechería en microempresas agroindustriales es una tendencia creciente en el sector de pequeños productores lecheros de América Latina, demostrando mayor competitividad en base a una mejor calidad y valor agregado de los productos, combinado con precios más bajos que las grandes empresas.

Un rebaño de 500 bovinos de una hacienda en Minas Gerais estrenará de forma experimental, el primer chip 100 porciento desarrollado por la empresa Ceitec de Porto Alegre, vinculada al Ministerio de Ciencia y Tecnología de Brasil. El dispositivo electrónico se aplicará en las orejas de los animales, funcionando como una especie de tarjeta de identidad.

Ochenta vacas-lienzo de la “Cowparade” han invadido las calles de Lima, ciudad que se suma así a la lista de las cincuenta metrópolis del mundo que han acogido este evento de arte público. Las ochenta vacas han sido decoradas por varios artistas del país, que en muchos casos han utilizado motivos genuinamente peruanos. *Es muy interesante esta iniciativa que además de la gran belleza de las esculturas a tamaño normal y colores llamativos, llevan también mensajes populares sobre la importancia de la lechería en la vida de los seres humanos. Esta exposición sui generis se ha convertido en un gran acontecimiento popular en todos los países donde se ha llevado. Se inició en Costa Rica en el año 2007.*

Tetrapak, pionera en los sistemas de procesos y envasados de alimentos ha presentado Tetra Centri Air Tigh Eco, una centrifuga separadora de leche sellada herméticamente y con impulsión directa. La centrífuga permite reducir hasta el 35% del consumo energético.

Congresos, cursos y talleres

El 11^o Congreso Panamericano de la Leche, organizado por la FEPALE, se realizará en la ciudad brasileña de Belo Horizontes entre los días 22-24 de Marzo del próximo año 2010. La inauguración oficial será realizada por el presidente Lula. Ello es una señal inequívoca de la importancia que el gobierno de Brasil le concede al sector lechero y que ya comentamos en el anterior boletín (Nro 5). Uno de los temas más novedosos de este congreso se refiere a la aplicación de la nanotecnología en el sector lechero.

La Cumbre Mundial de la Leche, que organiza la Federación Internacional de Lechería (FIL), se realizará en Auckland, Nueva Zelanda, entre los días 8-11 de noviembre del 2010.

Noticias del CENLAC

El ultimo estudio de comparación interlaboratorio realizado en Octubre en un grupo de laboratorios lácteos de la región oriental, indican que se subvalora la determinación de grasa y se sobrevalora la determinación de la acidez titulable, lo que implica un doble riesgo pues se paga menos por grasa y se excluye leche suponiendo que está ácida. Los estudios precedentes en grasa, habían demostrado que solo tres laboratorios, de un total de 27 participantes emitían resultados conformes (dentro de los límites aceptables de precisión). Por ello, el CENLAC está trabajando con fuerza en la capacitación de los aspectos de BPL y entrenamientos.

Ya está listo para su entrega a imprenta del nuevo manual: Aprendiendo sobre Laboratorios Lácteos, que consta de 254 páginas. Al igual que el anterior, está diseñado con fotos y gráficos a colores. Estamos coordinando para que este material sea impreso por una empresa del MINAL, ya que el Manual sobre el Procal fue impreso por el MINAGRI.

Por acuerdo de la Comisión Nacional de la Leche, se elaboró un reglamento sobre el uso de los tanques de refrigeración.

Se invita a todos los interesados en recibir este boletín que nos envíen su dirección electrónica a pastor@censa.edu.cu o pponce@infomed.sld.cu

Observaciones: Las noticias de este boletín son tomadas como tal de las fuentes de origen. Las frases en itálica y subrayada son del editor con el fin de esclarecer algún aspecto específico. El boletín no pretende ser un órgano de discusión o debate. La pagina web en Internet ya anunciada para el próximo año, tendrá una sección para Foro Debate. En el próximo boletín se incluirá información específica sobre dicho sitio y manera de acceder al mismo.