

## **Boletín Nro 7, Año II, Noticias Lecheras, Enero-Febrero 2010**

### **Mercados, Costos, precios**

Los precios de los lácteos en el mercado internacional (referido a LEP), deben mantenerse entre los 3 500-4 000 usd fob la tonelada durante el año 2010. Según IFCN solo el 2% de la lechería mundial tiene capacidad para producir por debajo de los costos de producción (20 centavos usd/Kg de leche), debido al incremento en el precio de los insumos básicos, tales como suplementos proteicos, sales minerales, fertilizantes, medicamentos, energía, agua, transporte, etc. Países como Nueva Zelanda, Argentina y el sur de Brasil, con excepcionales condiciones para la producción en base a pastos, así como los países tropicales que utilizan muy bajo nivel de insumos, reportan costos de producción en el entorno de los 25 centavos de dólar y aun mas altos. Debido a esta situación, en USA muchos ganaderos están vendiendo sus rebaños y se considera que el rebaño nacional se reduzca considerablemente. Los países europeos y Estados Unidos producen en el entorno de 30-40 centavos de dólar por litro, aunque no tiene un efecto directo en el mercado debido al subsidio en las exportaciones, con tendencia a eliminar el subsidio a los productores. Aunque el mercado de los lácteos es extremadamente volátil, todos los expertos coinciden en que ya pasaron los tiempos de los 2 000 usd o menos por Tm de leche en polvo. Debe considerarse que los altos precios del año 2007 se debieron al agotamiento de los stock en el mercado internacional (UE, NZ-AU, USA, Ar, Uy) asociado a los problemas de sequía y al alto precio del petróleo y que los bajos precios del 2008 estuvieron dados por la entrada de la crisis financiera internacional, pero ya a la altura del 2010, la situación se va normalizando en un punto por debajo del 2007, pero con precios muy superiores a los del 2008. Las ventas de lácteos de Estados Unidos para entregas en Septiembre de este año, se negocian al 56% más caros que el pasado año.

Según el periódico La República del Uruguay, los destinos de la leche en polvo de este país han cambiado, siendo Venezuela (39%), Cuba (27%) y Brasil (12%), los mayores importadores. Uruguay paso de producir 5 300 tm de leche en el año 1990 hasta 46 000 tm en el año 2008 y sigue creciendo. Por segunda vez en la historia de Uruguay, unas 4.000 terneras lecheras de la raza Holando serán trasladadas a China. El país ha sido pionero en América en lo que refiere a la exportación de ganado en pie hacia el gigante asiático y parece adentrarse en ese camino

En México, el Senado de la República y la Confederación Nacional de Ganadería, solicitaron al gobierno la revisión de la política agropecuaria, con énfasis en la ganadera, frente a las regulaciones y ley de etiquetado de los Estados Unidos, que limita la entrada de dichos productos al gigante del norte. Por otra parte, la empresa Lala se convirtió en 5ta empresa a nivel mundial en lácteos, al comprar varias de las mayores empresas de los Estados Unidos, aprovechando la crisis de la industria norteamericana.

La apertura del mercado chileno para la exportación de productos lácteos constituiría una gran oportunidad para Colombia de redireccionar el comercio de estos productos. Auditores del Servicio Agrícola y Ganadero, SAG, de Chile evaluaron la condición sanitaria de doce plantas procesadoras de leche en Colombia, seleccionadas para la posible exportación. Chile absorbió las compras de leche de Venezuela, a partir de los problemas con dicho país.

Las inversiones de capital extranjero en los agronegocios en Brasil están tomando una intensidad tal que preocupa al Banco Central del país. La inversión directa de extranjeros entre el año 2002 al 2008 fue de 46,9 billones de dólares y abarca la compra de tierras, fabricas, y comercios.

### **Noticias técnicas**

Una granja ubicada en la localidad de Pocheon, en la provincia de Gyeonggi, a unos 50 kilómetros al norte de Seúl Corea del Sur, informó que nueve de las 185 vacas lecheras que se crían en esa granja dieron positivo a la prueba de fiebre aftosa.

En la Universidad de Carolina del Norte se está utilizando el yogurt como vehículo para una vacuna oral contra el ántrax. La información de la vacuna está contenida en el genoma de la bacteria *Lactobacillus acidophilus*, que es una bacteria esencial en el yogurt.

A un año del escándalo por venta de leche contaminada con melamina, que en el otoño de 2008 llevó a China a imponer controles severos sobre la industria lechera del país, hay nuevos indicios de que la práctica continuó y de que nuevos casos descubiertos no fueron informados al público. En aquella crisis murieron seis niños y más de 100 mil personas intoxicadas. Téngase en cuenta que las personas principalmente implicadas fueron sancionados a la pena de muerte.

En la temporada de frío a menudo se ve a los estadounidenses comprando jugo de naranja, suplementos vitamínicos y desinfectantes para manos – pero aquellos que busquen evitar la gripe deben considerar visitar los establecimientos de los productos lácteos. Los estudios sugieren que los probióticos, o cepas de bacterias beneficiosas, pueden mejorar al sistema inmunológico y prevenir contra los riesgos del virus AN<sub>1</sub>H<sub>1</sub>. No existen pruebas que demuestren tal afirmación aunque es muy bien conocido el efecto beneficioso de los productos probióticos.

Un aspecto de mucho interés actual, lo constituye el efecto de los bovinos sobre el cambio climático y el calentamiento global, lo cual fue ampliamente debatido, tanto en la reunión de jefes de estado convocados por la FAO en Roma, como en la pasada y fracasado cumbre mundial en Dinamarca. Por ello, el manejo de la dieta, dirigido a incrementar la digestibilidad y reducir la emisión de metano y otros gases es una tarea de primera importancia que enfrentan los productores e investigadores en muchos países. Según un nuevo informe de la FAO, los pastizales tienen un enorme potencial sin explotar para mitigar el cambio climático al absorber y almacenar CO<sub>2</sub>. Los pastos y las tierras de pastoreo representan un almacén de carbono que podría superar al que ofrecen los bosques, si se utiliza adecuadamente.

El exceso de leche cruda durante la época de lluvia es el problema fundamental de la industria en el trópico. Esta problemática tiene dos enfoques para su solución. La primera es la sincronización de celos y partos de las vacas para el periodo de zafra de la leche, pero ello requiere de mucha disciplina técnica, capital humano y recursos garantizados, tal como ocurre en Nueva Zelandia, pero no es de fácil de realizar en nuestros países. Lo segundo es secar la leche en exceso, lo cual ha sido la vía seguida por muchos países del área. Existen varios procesos para obtener leche en polvo, pero los más utilizados son los de lechos fluilizados combinados secado final por spray. Generalmente incluyen una primera fase de evaporación de hasta el 45-50% del agua y posterior atomización por spray. El proceso general conlleva la limpieza y homogenización de la leche, pasteurización, evaporadores y enfriadores instantáneos, secadores por atomización y de lecho fluilizado, aglomeradores, sistema de manejo y envase. Las tecnologías más conocidas son de las firmas NIRO del grupo GEA (Dinamarca), Anhidro y Alfa Laval. Existe en Argentina un grupo que se llama SEI que también tienen tecnologías de esta naturaleza. Otra familia de plantas de secado se fabrica en la India por varias empresas, pero se destaca SSP PVT Limited, con sede en Nueva Delhi que ofertan el paquete completo en forma de proyectos y que tienen equipamiento para volúmenes mínimos cercano a los 100 mil litros en 24 horas. Se han anunciado tecnologías en pequeñas plantas, incluso móviles pero estas no se encuentran en el mercado. En el caso de China también se producen fabricas para leche en polvo, fundamentalmente la empresa Chagzhou Jianda Dry Equipment Co Ltd, en Jiangsu en Chahngzhou. Por lo caro de estas tecnologías, lo más aconsejable parece estar en el entorno de los 200 mil litros o mayor volumen de secado en 24 horas. Estas deben trabajar de forma continua para lograr la mayor eficiencia de los procesos y economía de la inversión. Tiene que concebirse el uso del agua derivada de la evaporación, que tiene calidad de agua para beber y eventualmente puede ser envasada para tales fines. Una características de las plantas de secado es su alto costo de inversión inicial, por lo cual, cuando no se utilizan propiamente en el secado de leche, pueden tener otros usos en concentración y secado de productos como suero de quesería, soya, fórmulas, y otros líquidos los cuales pueden concentrarse como jugos de tomate, frutas, etc. Obtener leche de excelente calidad a nivel de finca y contar con un eficiente sistema de acopio y acarreo de leche es una condición esencial para un adecuado funcionamiento de dichas plantas. Por ej. Las plantas de secado de La Serenísimo en Argentina o las plantas de Nueva Zelandia operan con leches con 100 mil bacterias o menos y 200 mil células somáticas o

menos (Por ml). En NZ se construye la planta de secado más grande del mundo para procesar 12 millones de litros diarios de leche.

### **Eventos, Talleres, Cursos**

La aceptación de trabajos para el 11<sup>no</sup> Congreso Panamericano de la Leche, a realizarse en Minas Gerias, Brasil, cerrará el día 22 de Enero del presente año. El Congreso, organizado por la FEPALE, se realizará entre los días 22 al 24 de Marzo en la ciudad de Belo Horizontes. Para más información ir a:

<http://www.congressofepale.com/users/proyectos>

**IDF Dairy Innovation Awards announced.** The International Dairy Federation is partnering with Dairy Innovation magazine to present the 2010 IDF Dairy Innovation Awards. Ver bases del premio en [www.idfdairyinnovationawards.com](http://www.idfdairyinnovationawards.com)

El CENSA está organizando el Seminario Internacional de Sanidad Agropecuaria (SISA), para Mayo del 2011. En el marco de dicho seminario, realizaremos el VI Taller Internacional sobre Lechería y Laboratorios Lácteos.

El curso pendiente de lab. Lácteos para la región oriental se realizará los días 20-21 de Enero en Granma. También se aprovechará dicho encuentro para dar a conocer los resultados del ultimo estudio interlaboratorio.

### **Noticias del CENLAC**

- El CENSA acaba de concretar dos convenios de colaboración para el apoyo al sector lechero nacional. Uno de ellos es con la Unión de Empresas Lácteas (UNILAC) donde quedaron incluidas las acciones del año en el área de capacitación, laboratorios, servicios analíticos y otros. El programa de trabajo con el Minagri (GND) incluye también diversas actividades de trabajo conjunto.
- El día 22 de Enero se realizará en Camaguey un taller sobre PROCAL y Stabilak impartido por el Dr Pastor Ponce Ceballo, director del CENLAC. Constituye la profundización de un amplio trabajo en el campo de la mejora de la calidad y acopio de leche en dicha provincia, en correspondencia con los planes de desarrollo de la misma.
- El CENLAC acaba de adquirir un nuevo equipo crioscopio para determinar la adulteración de agua en la leche, un sistema tipo DELVOTEST para la determinación de antibióticos y otros residuos en leche, así como una batería de lactodensímetros y butirómetros certificados.
- Dentro del primer trimestre del año debe comenzar un estudio sobre la composición bromatológica de alimentos para consumo humano y animal a partir de los equipos Kjeltec y FoodScan.
- La pagina web de Redulac <http://redulac.edu.cu> debe estar lista a finales del próximo mes de Febrero.
- Comenzaron los trabajos previos para la edición del Manual de Laboratorios Lácteos, en coordinación con la UNILAC. Se comienza a trabajar en un Manual sobre Control y Prevención de la Mastitis.

**Observaciones:** Las notas subrayadas son del autor con el fin de esclarecer alguna noticia en particular. Las noticias e informaciones tienen múltiples fuentes y no tienen que ser exactas en todos los casos, pues dependen de su origen. No deben ser utilizadas como fuente de referencia bibliográfica.

**Opiniones y Comentarios sobre el material a:** [pastor@censa.edu.cu](mailto:pastor@censa.edu.cu)