



REVISTA

EDICIÓN ABRIL - JUNIO 2022

LACTICINIOS

LOS LÁCTEOS SON SALUD



**LXII Asamblea General Ordinaria
de Canilec**



Canilec en el Séptimo Foro Nacional de Lechería



**¿Qué hay detrás de un vaso de leche?
Mitos y realidades**



**Acompañando el desarrollo
de la industria láctea**



**Nuevas herramientas para
detectar adulteración en leche
cruda**



DANONE
CADA
YOGHURT
CUENTA UNA
HISTORIA

de Proyecto Margarita

Historias de amor, unión, frescura y progreso...

10 años apoyando
ganaderos mexicanos

+500 familias de
ganaderos beneficiadas

x3 ingresos en un periodo
de 5 años

#LoHacemosLocal

Conoce estas historias en:

-  DanoneMx
-  danonemx
-  DanoneMexico





EDITORIAL

En esta edición compartimos con ustedes lo acontecido en nuestra Asamblea General Ordinaria del presente año, que además de realizarse para cumplir con requisitos estatutarios y de la propia Ley de Cámaras Empresariales y sus Confederaciones, de lo cual les damos cuenta aquí de manera resumida, la Asamblea es ocasión para encontrarnos los industriales de la leche del País, y nosotros con funcionarios públicos, legisladores, académicos, miembros del cuerpo diplomático y líderes de organismos gremiales.

Compartimos también la participación que tuvimos en el Séptimo Foro Nacional de Lechería, que sin ser organizado por nosotros, no deja de ser un evento de importancia para nuestro sector.

Con el apoyo de nuestro afiliado Foss, ponemos a su disposición un artículo respecto a la adulteración de leche cruda en todo el mundo, sus implicaciones, pero sobre todo, las herramientas modernas que existen para identificar y prevenir de manera muy eficiente esta mala práctica.

¿Sabían que fue en México donde se instaló hace justamente 60 años la primera planta de material para envasado de Tetra Pak fuera de Suecia? Muy en línea con el objetivo que nos hemos propuesto en Canilec de documentar la historia de la leche en México, aquí te presentamos un resumen de la historia del envasado aséptico, muy ligada a la propia historia de la leche.

No podía faltar un artículo sobre la leche, que no sólo nos hace reflexionar sobre la importancia de este alimento, sino que nos brinda argumentos para desmitificar algunos dichos de los detractores relacionados en este caso con la obesidad, el calcio, el ser humano como único mamífero que consume leche después del destete, el trato a las vacas y el tema del agua en la producción de leche.

Mariano Salceda Servín de la Mora

Contenido



**LXII Asamblea General Ordinaria
de Canilec**



**Canilec en el Séptimo Foro
Nacional de Lechería**



**¿Qué hay detrás de un vaso de leche?
Mitos y realidades**



**Acompañando el desarrollo
de la industria láctea**



**Nuevas herramientas para
detectar adulteración de leche
cruda**

Lacticios

Es una edición trimestral gratuita, editada por la Cámara Nacional de Industriales de la Leche, ubicada en Av. Benjamín Franklin, número 134, Alcaldía Miguel Hidalgo,

C.P. 11800, Ciudad de México.

Número de certificado de Licitud de contenido 7161.

Número de la Revista al título en Derechos de Autor (002382/97),

Distribución digital por Canilec.

Contacto al Tel. 55 5271-2100

correo-e: ilopez@canilec.org.mx

visítanos en: www.canilec.org.mx

**NUEVA
LECHE**

SIN REFRIGERAR*

LALA

100[®]
sin lactosa

Entera

**Deliciosa
y cremosa¹**

¡pruébala!

¹vs. Lala 100[®] Sin Lactosa parcialmente descremada.

ALIMÉNTATE SANAMENTE Y MANTÉN UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE

Consejo Directivo Nacional 2022-2023



**MARIANO
SALCEDA
SERVÍN DE LA MORA**
Presidente

**RICARDO
VILLAVICENCIO
CONTRERAS**
Primer
Vicepresidente

**ALFONSO CARLOS
GUTIÉRREZ VEGA**
Segundo
Vicepresidente

**ROBERTO CARLOS
MARTÍNEZ VÁZQUEZ**
Tercer
Vicepresidente

**JOSÉ
LAVÍN CASTAÑEDA**
Tesorero

**MAURICIO
GARCÍA
PERERA**
Secretario

**RENÉ
FONSECA MEDINA**
Director General

CONSEJEROS TITULARES

Xóchitl Morales Macedo
Ernesto Salinas Gómez-Roel
Alfonso Carlos Gutiérrez Vega
Fabrice Salamanca Ract
José Lavín Castañeda
Galya Montiel Ríos
Gerardo Carranco Ortiz

CONSEJEROS SUPLENTE

Eduardo Ruíz Galindo Bracho
Carla Adriana Suárez Flores
Ramón Eduardo González García
Alfonso Moncada Jiménez
Alberto Garza Cabañas
José Carlos Calzada Ortega
Marco Flavio Delgado Gutiérrez



COMISIONES DE TRABAJO

Normalización

Alfonso Moncada Jiménez

Aditivos alimentarios

Galya Montiel Ríos

Comercio exterior

Eugenio Salinas Morales

Enlace legislativo

Jacqueline Vallejo Bustillo
Roberto Carlos Martínez Vázquez

Fabricantes de fórmulas infantiles

Rafael Ponce de León Barajas

Nutrición y salud

Laura Concha Cantú
Ernesto Salinas Gómez-Roel

Políticas públicas

Ricardo Arturo Villavicencio Contreras

Campo

Ramón Eduardo González García

Sustentabilidad medio ambiente bienestar animal y agricultura regenerativa

Eduardo Ruiz Galindo Bracho

Comunicación

Lorena Villareal

LACTICINIOS

Responsable
Isabel López Salgado

ATENCIÓN:

Benjamín Franklin No. 134, Colonia Escandón,
C.P. 11800, Alcaldía Miguel Hidalgo, CDMX,
(55) 5271 2100 / ilopez@canilec.org.mx
Copyright © 2022
Cámara Nacional de Industriales de la Leche.

PASIÓN SIN LÍMITES.



al pura[®]
DESLACTOSADA
LIGERAS Y DE
FÁCIL DIGESTIÓN

LA LECHE ES FUENTE DE PROTEÍNA.

Es ligera y de fácil digestión por ser deslactosada. Se usa lactasa durante su procesamiento. Una enzima que desdobra a la lactosa haciéndola más digerible para el cuerpo.

CONOCE MÁS



LXII Asamblea General Ordinaria de Canilec



El pasado 18 de marzo se llevó a cabo la Sexagésima Segunda Asamblea General Ordinaria de la Cámara Nacional de Industriales de la Leche (Canilec), en el Club de Industriales de la Ciudad de México, donde se dieron cita cerca de 80 participantes de manera presencial, entre afiliados, líderes de organizaciones del sector lácteo, representantes de organismos empresariales, miembros del cuerpo diplomático de otros países en México, y funcionarios públicos y cerca de 100 participantes en modalidad distancia.

Durante la sesión matutina, con fundamento en lo que señalan nuestros Estatutos, referente a la Asamblea, se inició la Asamblea, declarándola formalmente instalada en segunda convocatoria una vez que los escrutadores designados hicieron el recuento de empresas afiliadas asistentes.

Informe del presidente

Conforme lo establecen los estatutos, el presidente de la Cámara, Mariano Salceda Servín de la Mora, rindió su informe de actividades realizadas durante el 2021.

En este recuento de actividades durante su segundo año de gestión, resaltan temas como la exitosa participación de Canilec en las negociaciones en el tema regulatorio y la participación que tuvimos en las normas oficiales mexicanas de leches, yogurt y queso, lo que significó llegar a normas definitivas sustancialmente distinta a los anteproyectos, en beneficio de la industria, así como también las permanentes labores de promoción de los beneficios que tiene el consumo de lácteos, para contrarrestar la publicidad negativa que arremete contra nuestra actividad.



Nestlé

CUIDA EL BIENESTAR DEL PLANETA

Fábrica Nestlé Lagos de Moreno, Jalisco.



Desde 2005 Nestlé ha usado 60% menos agua por tonelada producida.
La fábrica de Nido es autosuficiente al aprovechar el agua extraída de la leche.

Nosotros ya elegimos bienestar, elige tú también.



DE UN MOMENTO COMÚN, A UN
✦ **SANTO MOMENTO** ✦




SANTA CLARA
1924

COME BIEN. **HOLA** 800-704 4400 larga sin costo INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

SANTA CLARA es una marca registrada de KOLACT, S.A.P.I. de C.V.D.R. © KOLACT, S.A.P.I. de C.V. 2021.



Programa de Trabajo

Como penúltimo punto del orden del día el Ing. Mariano Salceda Servín de la Mora, una vez elegido nuevamente por el Consejo Directivo como presidente de Canilec por un año más, presentó su propuesta de trabajo para el periodo 2022-2023.

Inició señalando lo siguiente:

“¡Si no existe o no hay leche el sector simplemente ... el sector lácteo mexicano no existe!”

Durante su presentación planteó las acciones a desarrollar, puntualizando las siguientes áreas de trabajo:

Desarrollar un plan sustentable para el sector lácteo mexicano con el objetivo de apoyar e impulsar al sector primario y logren tener demanda para toda la cadena, además confirmar nuestro compromiso con el medio ambiente, el bienestar animal y la agricultura regenerativa.

Promover el consumo y hacer que aumenten los productos lácteos en México posicionándolos como uno de los alimentos con mayor aporte nutricional, además de hacerlos asequibles para el consumidor mexicano.







Lograr un crecimiento sostenido, utilizando instrumentos que nos permitan reducir la volatilidad y la exposición de los mercados al exterior.

Exportación a otros mercados como una oportunidad de potenciar a México como exportador en grasa anhidra, mantequilla, lactosa, suero, e inclusive en concentrados de proteína y leche en polvo a otras partes del mundo.

Cumplimiento normativo, ético y transparente que nos permita impulsar el consumo de productos saludables para todos.

Crear lealtad con el consumidor e influir en su decisión de compra, ofreciendo productos para satisfacer las distintas necesidades y los gustos del consumidor.

Impulsar el talento joven

Refrendando su compromiso con la industria nacional, mencionó la importancia de los trabajos y acciones que ha logrado esta Cámara, producto de las buenas gestiones en los distintos temas trabajados en Canilec, de los cuales dio cuenta a detalle en su informe anual durante la sesión estatutaria.







Salceda señaló que es y ha sido un reto, pero se siente satisfecho con lo hasta ahora logrado.

Añadió que la industria lechera es moderna y competitiva, El reto sigue siendo incrementar el consumo de la leche y sus derivados, por lo que es necesario que todos los eslabones sumen esfuerzos, incluso el gobierno.

En el presidium se contó con la presencia de destacados funcionarios públicos y líderes de organizaciones, estuvieron presentes el Dr. Salvador Fernández Rivera, Coordinador General de Desarrollo Rural de la Secretaría de Agricultura, y representante personal del Secretario Víctor Villalobos, Lic. Antonio Letayf Rafful, Director General de Industrias Ligeras de la Secretaría de Economía y representante personal de la Secretaria Tatiana Clouthier, Ing. Mariano Salceda Servín de la Mora, Presidente de Canilec,

Dra. Luz María de la Mora Sánchez, Subsecretaria de Comercio Exterior de la Secretaría de Economía, Diputada María del Refugio Camarena Jáuregui, presidenta de la Comisión de Ganadería de la H. Cámara de Diputados, Lic. Luis Niño de Rivera Lajous, Presidente del Consejo de Administración de Banco Azteca, Lic. José Eduardo Espinosa de los Monteros Aviña, Director General de Normalización Agroalimentaria de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, Lic. Alfonso Guati Rojo Sánchez, Director General de Normas de la Secretaría de Economía, MVZ Arturo Macosay Córdoba, Coordinador General de Ganadería de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, Lic. Alejandro Malagón Barragán, Secretario de la Confederación de Cámaras Industriales de la República Mexicana, Lic. Juan Cortina Gallardo, Presidente del Consejo Nacional Agropecuario, MVZ Oswaldo Cházaro Montalvo, Presidente de la Confederación Nacional de Organizaciones Ganaderas, Act. Jesús Alán Elizondo Flores, Director General de FIRA Banco de México.



También se destacó la presencia de las embajadas de: Argentina, Guatemala, Estados Unidos, Nueva Zelandia y Chile.

Además de la participación de algunos expresidentes de la Cámara que honraron con su presencia esta Asamblea, como Félix Martínez Cabrera, Juan Carlos Pardo Bejarano y Miguel Ángel García Paredes.

Posteriormente de haber tomado protesta al Consejo Directivo y al Comité de Vigilancia de Canilec, el Dr. Salvador Fernández Rivera, Coordinador General de Desarrollo Rural de la Sader ofreció un mensaje reconociendo la labor de Canilec y refrendando su apoyo para seguir contribuyendo con esta industria, resaltó el valor que representa esta Cámara en apoyo a los industriales.

Señaló que estos encuentros son un espacio idóneo para analizar la situación, las oportunidades y la problemática que enfrenta la industria lechera del país, así como para evaluar cómo estamos en materia pecuaria, producción e industrialización de la leche.

El Dr. Fernández dijo que ***"la industria lechera mexicana tiene un amplio potencial de crecimiento por lo que invitó a que hagamos de la actividad lechera una efectiva opción de desarrollo para el campo mexicano y el mejoramiento de la calidad de vida en localidades remotas del país"***, además convocó a todos a sumar esfuerzos señalando que ***"unidos lograremos que la industria lechera sea pieza clave en el desarrollo y la transformación de nuestro país."*** finalizó.





Una gama completísima de **CULTIVOS LÁCTICOS** de óptima calidad y alto rendimiento, elaborados en Francia, USA y Alemania.

Tel: +52 55 6710 4928, 55 6716 4910

www.distribuidoraalcatraz.com

CONTRIBUIMOS A TU SALUD INTESTINAL

El *Lactobacillus casei* Shirota es una bacteria probiótica capaz de llegar viva hasta el intestino, resistiendo el paso por los jugos gástricos y bilis para establecerse temporalmente en la microbiota intestinal.

El consumo diario del *Lactobacillus casei* Shirota ayuda a mantener el equilibrio de la microbiota intestinal y contribuye a:

-  Tener una buena digestión.
-  Mantener el buen funcionamiento del Sistema Inmune a nivel gastrointestinal.
-  Prevenir infecciones gastrointestinales.
-  Disminuir las molestias del estreñimiento.



www.yakult.com.mx

Alimentos funcionales desarrollados por el Instituto Central de Investigaciones Microbiológicas Yakult y reconocidos por el sistema FOSHU en Japón.
FOSHU: Foods for Specified Health Uses.



Yakult

THE PERFECT PARTNER™

Para un yogur de lujo
con alto recuento de
células probióticas
nu-trish® Premium



Ofrezca a los consumidores una sensación que va más allá de la indulgencia, textura y sabor mediante el uso de un cultivo que incluye los probióticos más documentados del mundo

CHR HANSEN

Improving food & health

Encuentre más información sobre nuestros cultivos nu-trish® Premium en www.chr-hansen.com



Canilec en el Séptimo Foro Nacional de Lechería

El pasado 27 de abril del año en curso se llevo a cabo el Séptimo Foro Nacional de Lechería, teniendo como Sede el Poliforum de León, Guanajuato.

Dicho encuentro integró la participación de pequeños, medianos y grandes productores de 24 estados del país, además de representantes de las Consejerías Agropecuarias de las embajadas de Argentina, Argentina, Australia, Canadá, Chile y España.

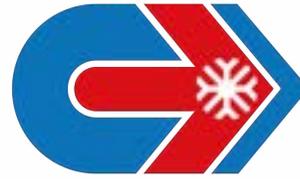
Durante la inauguración, el Ing. Mariano Salceda, presidente de Canilec ofreció un mensaje en el que afirmó que el Gobierno de México y el sector lechero trabajan en conjunto para incrementar la productividad, competitividad del sector, además señaló que una prioridad es el tema de la sustentabilidad, el bienestar animal y el medio ambiente, invitando a impulsar y apoyar a los pequeños productores en ser más productivos y competitivos.

Finalizó señalando que es necesario promover el consumo de leche en el país, con información y campañas de difusión que destaquen los beneficios a la salud de la leche y los productos lácteos.

Canilec también participó con un stand y productos para degustación, promoviendo así el consumo y la importancia de este alimento.



México clauger



Soluciones en Refrigeración Industrial y Tratamiento de aire de proceso



Refrigeración industrial



Tratamiento de aire



Enfriamiento rápido de queso fresco



Celdas de enfriamiento rápido



Túnel de enfriamiento rápido



¿Qué hay detrás de un vaso de leche? Mitos y realidades

En nuestra dieta hay un alimento que destaca por sus excelentes cualidades nutritivas, el equilibrio de sus nutrientes, su bajo costo y su gran variedad de derivados. Nos referimos a la leche. La generación de mitos en la alimentación es una realidad de alto impacto en los hábitos de consumo. Y las consecuencias sobre nuestro bienestar y el riesgo de padecer enfermedades crónicas en el futuro son preocupantes.

Circulan multitud de mitos contra la leche, la mayoría relacionándola con el incremento del riesgo de padecer numerosas enfermedades como las cardiovasculares, diabetes, síndrome metabólico, cáncer, mucosidad, que engorda o que incrementa los niveles de colesterol en sangre.

Si nos basamos para cada uno de ellos en la actual evidencia científica, concluimos que no sólo no son ciertos esos mitos, sino que el consumo de leche y lácteos en las raciones recomendadas reducen el riesgo de padecerlas o simplemente no establecen tales relaciones negativas.

A continuación te presentamos varios de los mitos más comunes sobre la leche, así como la realidad alrededor de los mismos.

MITO:

La leche engorda.

Realidad:

Hoy en día, está ampliamente demostrado que incluir productos lácteos en las estrategias encaminadas al control de peso es una práctica acertada. Es más, retirar a estos alimentos de la dieta puede llevar a que se produzcan situaciones de déficit de algunos nutrientes que podrían desembocar en otras patologías igualmente graves, por ejemplo osteoporosis.

Ahora hay una nueva razón para que las personas conscientes de su salud y su peso tomen leche a la hora del desayuno. Esto sugiere un nuevo estudio publicado en la edición de julio del *American Journal of Clinical Nutrition*. Investigadores en Australia encontraron que tomar leche por la mañana ayudó a aumentar la saciedad, o sensación de llenura, y provocó un descenso en el consumo de calorías en la siguiente comida, comparado con aquellos que tomaron una bebida de fruta.

BEBIDAS DE VALOR AGREGADO INNOVACIÓN A OTRO NIVEL

Nuestra tecnología única le permite ofrecer bebidas con beneficios funcionales y nuevas experiencias de consumo que van de acuerdo con las tendencias saludables de consumo.

Con drinksplus es posible llenar de manera aséptica productos con trozos de fruta 100% natural, alginatos e incluso cereales; todo ello con la ya conocida conveniencia de los envases de larga vida, sin necesidad de refrigeración hasta el momento en que son abiertos.

Acérquese a SIG y descubra cómo puede llevar sus productos a un nuevo nivel de innovación a través de nuestra tecnología.

Conozca más en www.sig.biz



EXCELLENCE - ENGINEERED. SOLUTIONS - DELIVERED.



Los consumidores de leche comieron alrededor de 50 calorías menos (o cerca de 9% menos comida) en el almuerzo, los investigadores consideran que el contenido de proteína de la leche (que provee un 16% del valor diario por vaso), la lactosa (el azúcar natural en la leche) o simplemente la condición espesa de la bebida puede jugar un papel en los beneficios de saciedad, los investigadores sugieren que seleccionar alimentos que puedan ayudar a aumentar la saciedad es un importante factor de éxito en cualquier plan de manejo del peso.

MITO:

El calcio se puede obtener de muchos otros alimentos distintos a la leche.

Realidad:

Es difícil alcanzar la cantidad diaria recomendada de calcio si no es a través de una dieta variada y completa que contenga productos lácteos. Pero no todos los alimentos se pueden considerar como fuente dietética de calcio, pues ello depende no solo del contenido en calcio sino también de su biodisponibilidad, del tamaño habitual

de la ración que se consume de ese alimento y de los hábitos dietéticos de la población. Los factores del propio alimento que lo contiene son muy importantes. Existen alimentos vegetales y animales que contienen mayor cantidad de calcio que la leche (por ejemplo las espinacas, algunos frutos secos o las sardinas); pero la cantidad de calcio que se pueden absorber a partir de ellos es inferior a la de la leche y por ello han de consumirse más raciones de esos alimentos para obtener la misma cantidad de calcio que en una única ración de leche. Ello no quiere decir que otros alimentos no contribuyan a alcanzar la ingesta del calcio que necesitamos diariamente.

MITO:

Somos los únicos mamíferos que consumimos leche después de la lactancia.

Realidad:

Éste es el argumento más utilizado por los detractores de este magnífico alimento, un argumento demagógico y basado en los mitos anteriores que no se sostienen en ningún principio sólido o mínimamente razonable. Y lo paradójico es que en cierta manera es cierto.

EXPERIENCIA ÚNICA EN PRODUCTOS LÁCTEOS

DuPont Nutrition & Biosciences cuenta con uno de los portafolios más completos para el desarrollo de todo tipo de productos lácteos. Cualquiera que sea el producto - yogurt, queso, crema, helado, leche o alguna otra aplicación- ofrecemos soluciones únicas enfocadas en desarrollar perfiles diferenciados en textura, sabor, funcionalidad y nutrición. Al confiar en DuPont Nutrition & Biosciences usted podrá comprobar como aplicamos nuestra experiencia junto con una amplia variedad de ingredientes probados en laboratorios piloto de última generación; nuestro objetivo es ayudarle a crear productos que puedan responder las exigencias de sus consumidores. Conozca más de DuPont Nutrition & Biosciences.

www.food.dupont.com





Gracias a una mutación genética a lo largo de la evolución humana, los humanos adquirieron la capacidad de digerir la lactosa a lo largo de la vida más allá de la lactancia materna. Esta mutación coincide en el momento en que se empezó a domesticar al ganado y por tanto comienza el uso de la leche de los animales como alimento. La persistencia de esta mutación a lo largo de la evolución demuestra que el consumo de leche debió aportar una ventaja competitiva. Ocurre de igual forma con la capacidad que tenemos los humanos de cultivar la tierra, recolectar sus frutos y procesarlos para elaborar el pan o la cerveza y nadie la crítica por ser los únicos mamíferos que bebemos cerveza o comemos pan. Si diéramos crédito a este argumento, deberíamos dejar de reír, de imaginar, de innovar, de crear, de componer música, de usar el lenguaje escrito, de inventar mitos...

La leche es un alimento diseñado por la naturaleza como tal para quien los produce, cierto, por ello es un alimento tan completo y con tan buenas propiedades, y los seres humanos hemos evolucionado y desarrollado la capacidad fisiológica, técnica y social de consumirla y procesarla en otros productos de mayor valor añadido para nuestra salud.

MITO:

Las vacas lecheras son maltratadas

Realidad:

Un hato sano es la base de un sistema productivo eficiente. La salud y el bienestar de los animales son indispensables para producir leche en forma eficiente y aumentar la rentabilidad del sistema, puesto que un hato sano asegura una buena fertilidad, productividad, mayor longevidad y resistencia a las enfermedades, además de grandes reducciones en costos por tratamiento de enfermedades.

El bienestar de los animales considera varios aspectos esenciales: pero se centran en el físico por lo que hay que considerar derivado de una serie de manejos para mejorar el estado de bienestar de las vacas lecheras, relacionados con aspectos tales como la alimentación, la ordeña, la calidad de la infraestructura, manejo del hato adulto y sus crías, higiene y sanidad del hato, etc. Cambios en dichas prácticas pueden contribuir a la prevención de enfermedades, mejoras en la rentabilidad y sustentabilidad del sistema productivo, y un hato con un estado de bienestar animal adecuado.



A modo general, siempre es importante tener en consideración que el cuidado y la protección del hato son elementales para que el sistema sea sostenible con el tiempo. Hay que recordar que un manejo de los animales que minimice el estrés y el sufrimiento innecesario, con la utilización de estructuras y elementos adecuados, además de la capacitación respectiva del personal encargado, incrementa la eficiencia productiva, resguarda la calidad de la leche y protege a su hato.

MITO:

La industria lechera provoca sobre explotación de agua, teniendo un impacto negativo en el medio ambiente.

Realidad:

El uso de agua es un factor crítico en la producción de leche. En relación a esto, se ha determinado que los tres aspectos que más contribuyen son: el agua que se utiliza para la producción de alimento, el agua de bebida de animales y el agua que se usa para la limpieza de equipos e infraestructura de la lechería.

A nivel mundial, el 87% del agua utilizada por el ganado es agua verde, proveniente de las lluvias, sin embargo se necesita una cierta cantidad de agua de origen azul o gris, en diferentes etapas, el uso de la misma, debe considerarse una parte integral en la gestión de los recursos agrícolas, además se debe tener en cuenta el déficit en los recursos hídricos y esto depende al grado de demanda en comparación con su reposición en un área determinada.

La sustentabilidad ambiental de la producción de leche es fundamental para su futuro desarrollo y consolidación. Actualmente el mercado alimenticio cuenta con consumidores informados y conscientes respecto del impacto que la producción puede tener en el medio ambiente, por lo que la responsabilidad ambiental se ha vuelto una materia prioritaria para la industria lechera.

Fuente:

<https://fuertesconleche.com>

<https://fepale.org/>

<http://www.consorciolechero.cl/tecnolacteal>

60 años viviendo contigo



En Tetra Pak® queremos agradecerte por ser parte de nosotros, por compartir los mismos objetivos: envasar y llevar lo mejor de nosotros todos los días a México. En estos 60 años hemos aprendido la importancia de trabajar lado a lado.
Gracias CANILEC, sigamos creciendo juntos.

Elige lo bueno.
Fíjate que sea Tetra Pak®.

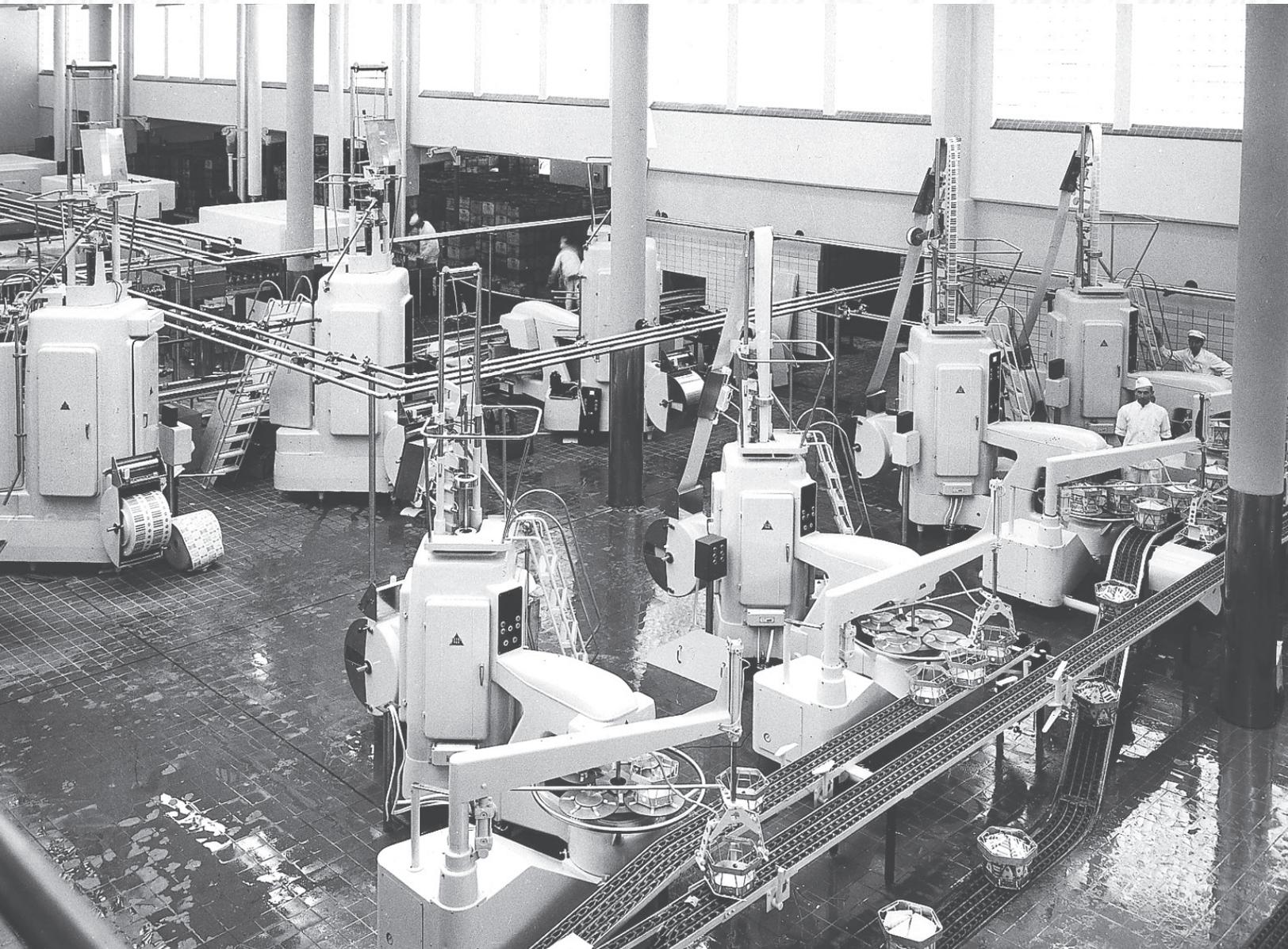


Acompañando el desarrollo de la industria láctea

Desde los primeros registros históricos del consumo de la leche en la civilización Sumeria sobre el 4,000 a.C., pasando por la cultura romana con el mito de Rómulo y Remo amamantados por una loba, es hasta la época moderna donde la tecnología fue determinante para la masificación de este alimento que hoy es tan común en las familias.

Nicholas Appert fue el precursor de los procesos de conservación de los alimentos. En 1795 comenzó a introducir alimentos crudos o previamente cocidos en frascos de vidrio tapados con un corcho a los que sometía a cocción, un hecho clave para el desarrollo de la industria alimentaria.

Sin embargo, fue en 1952 que Ruben Rausing, fundador de Tetra Pak, lanzó al mercado uno de los envases más revolucionarios de la historia. Con forma de tetraedro, este sistema de envasado aséptico junto a un producto esterilizado cumplieron el objetivo de preservar los aromas y cualidades de la leche, además de protegerla de cualquier posible penetración de microorganismos.



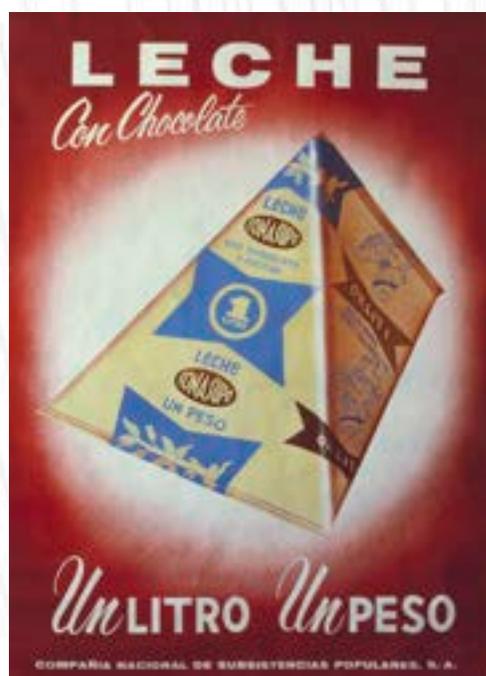


Bajo el liderazgo de Rausing se fundó Tetra Pak en 1952, innovando desde sus inicios en los materiales y las soluciones de envasado que ofrecía, desarrollando diferentes máquinas y revolucionando la industria láctea al implementar un sistema de envasado aséptico que actualmente es fundamental para que los alimentos sean seguros y estén disponibles en todas partes.

Fue así como se comenzó a constituir una industria del envasado que logró cumplir el objetivo de producir y distribuir alimentos a gran escala, a través de la tecnología UHT o de ultra alta temperatura, la cual permitió aumentar el acceso a una leche nutritiva y segura.

Beneficios de la leche UHT

El procesamiento y envasado aséptico o UHT, pionero de Tetra Pak en la década de 1950, garantiza que los alimentos y bebidas permanezcan seguros y nutritivos sin refrigeración ni conservadores, lo cual permite reducir el desperdicio de alimentos por deterioro y que la leche llegue a quienes la necesitan de manera segura, incluso en lugares remotos.



La leche se calienta a alta temperatura durante aproximadamente cuatro a seis segundos para matar cualquier microorganismo dañino. Luego se enfría inmediatamente a temperatura ambiente. Este enfriamiento rápido ayuda a mantener el sabor, la calidad y el valor nutricional. Una vez que se realiza este proceso, la leche se coloca en un envase aséptico, como los de cartón laminado de Tetra Pak para mantenerlo seguro al momento de almacenarlo.

Con la tecnología UHT más personas pueden tener acceso a leche nutritiva y segura, porque puede transportarse a temperatura ambiente, sin dejar de ser estéril y libre de microorganismos u otros contaminantes, un beneficio que ha sido aprovechado durante las últimas décadas por los programas de alimentación escolar en el mundo.

La importancia de la leche escolar en México

Un desarrollo estabilizador caracterizaba al México de la década de los 60, un periodo que ya llevaba en la nación poco más de 20 años y que fue conocido como el "milagro mexicano", una época de esplendor y desarrollo económico, caracterizado por la modernidad y la industrialización del país.

Durante estos años, también se gestó una política de bienestar social en la que ámbitos como la alimentación, la salud, la educación, el empleo y el transporte, fueron una prioridad para el desarrollo del país, gestándose numerosos programas de asistencia social, como los desayunos escolares que distribuyó el entonces llamado Instituto Nacional de Protección a la Infancia (INPI).

Fue en 1962 que esta institución en alianza con Tetra Pak, decidió instalar en territorio mexicano la primera planta de producción de material para envasado fuera de Suecia, con el fin de apoyar en el Programa de Desayunos Escolares, a través de la distribución de leche a niños vulnerables.

**TEP
TRK
PAK
A**





El excelente aporte nutritivo de la leche, hace que este sea el alimento esencial en los planes de alimentación escolar; tal es el caso de la excelente calidad de sus proteínas, la disposición de calcio, el aporte de vitaminas A, D, E, K presentes en la grasa láctea, juegan un papel preponderante en el fortalecimiento de huesos y dientes, además de las vitaminas del grupo B que están ligadas al crecimiento y la fijación de minerales.

La fortificación o adición de minerales y micronutrientes convierten a la leche en un vehículo idóneo para llevar a cabo programas de erradicación de la desnutrición. Es un alimento fundamental en el combate de la obesidad infantil, patología que al igual que la desnutrición, afecta a millones de niños del continente y del mundo.

Los aportes y beneficios que llevan los programas de desayunos escolares a los niños y niñas a través de la leche, sólo es posible a través de la tecnología UHT que aumentar el acceso a un alimento nutritivo y seguro.

Un nuevo enfoque

Desde hace 70 años en el mundo y 60 en México, Tetra Pak ha acompañado el desarrollo de la industria láctea, protegiendo los alimentos y haciendo que sean seguros y estén disponibles en todas partes, todo ello a través de una historia que ha acompañado a clientes, proveedores y las familias mexicanas, siempre con la convicción de generar un impacto positivo.

Ante las nuevos retos que enfrenta el mundo y la industria de la leche, Tetra Pak mantiene su compromiso con la seguridad alimentaria y una nueva perspectiva de calidad, sostenibilidad, integración, innovación y optimización, para así cumplir su promesa al mundo en el futuro: proteger lo que es bueno.

Elige lo bueno, fijate que sea Tetra Pak





Nuevas herramientas para detectar adulteración en leche cruda

Los laboratorios de análisis de leche ahora pueden proteger la integridad de los suministros de leche cruda de la granja lechera con una solución de detección rentable basada en el equipo de prueba y la infraestructura existentes.

By Richard Mills | Thursday, April 29, 2021

A escala mundial, la leche es el segundo alimento más comúnmente adulterado (después del aceite de oliva). Las fuentes pueden deberse a una contaminación deliberada o accidental en la cadena de suministro de productos lácteos. Por ejemplo, en algunas zonas en desarrollo del mundo, la práctica delictiva de agregar sustancias para obtener un pago más alto por las entregas de leche es una amenaza constante. Mientras tanto, la contaminación accidental, por ejemplo, de los fluidos utilizados para limpiar los equipos de almacenamiento es un riesgo incluso para la cadena de suministro más desarrollada.

Para ayudar a combatir el problema, FOSS ha lanzado un nuevo paquete de detección de adulteración para los analizadores MilkoScan™ 7 RM y MilkoScan™ FT +, que son ampliamente utilizados por los centros de pruebas de leche de todo el mundo. La nueva capacidad tiene mucho sentido como una forma conveniente y rentable de verificar la integridad de las muestras de leche de la granja lechera. Solución práctica que explota la tecnología analítica infrarroja existente

La prueba de detección se basa en una poderosa forma de análisis infrarrojo llamada Fourier Transform Infrared (FTIR) que ya se utiliza en los analizadores MilkoScan™ 7 RM y MilkoScan™ FT + para pruebas multiparamétricas. El cribado de adulteración se realiza utilizando el espectro infrarrojo involucrado en la prueba FTIR. Los espectros de una muestra se comparan con una llamada "huella digital espectral" infrarroja para la leche normal programada en el instrumento. De esta manera, se da una advertencia sobre la adulteración general si se produce un desajuste.

Los espectros de leche se comprueban más a fondo para detectar similitudes de firmas espectrales contra fuentes específicas de adulteración y se dan advertencias en caso de coincidencia. Todo esto ocurre simultáneamente en tan solo 6 seis segundos con las pruebas

de rutina para que no haya tiempo adicional o manejo de muestras involucrados.

Se pueden identificar 16 amenazas conocidas de seguridad y calidad de los alimentos a partir de una sola prueba

Una prueba de detección que identifica si algo anda mal con una muestra (detección de adulteración no dirigida) ha estado disponible durante varios años. La publicación de modelos de detección de adulteración dirigida permite identificar también las fuentes conocidas de adulteración de la leche. En consecuencia, los centros de pruebas de leche ahora pueden detectar una posible adulteración y usar las pruebas específicas para acercarse a fuentes específicas.

Los ejemplos incluyen hidróxido de sodio que puede ocurrir debido a un enjuague insuficiente después de la limpieza del equipo o melamina agregada para aumentar el contenido aparente de proteínas con la intención de obtener un mayor pago por las entregas de leche.

FOSS



Racionalización del uso de métodos con muchos recursos

Otro aspecto de las pruebas de detección es que consumen mucho menos tiempo y son costosas en comparación, por ejemplo, con los métodos de referencia química. También utilizan una pequeña fracción de los consumibles en comparación con los métodos de referencia. Si bien estos métodos seguirán siendo la referencia definitiva de "ir a", el enfoque de detección puede proporcionar un suplemento valioso que ahorra tiempo y recursos.

Debido a que la detección se puede realizar repetidamente sin costo adicional y tan solo seis segundos por prueba, es rápido verificar si un resultado positivo es algo aleatorio o algo que vale la pena investigar más a fondo con una prueba de referencia. La fuente de contaminación identificada ayuda a seleccionar el método de referencia apropiado para usar para la confirmación de la detección.

Prueba fácil de implementar con un impulso significativo para las ofertas de servicios de laboratorio. Las pruebas son fáciles de implementar en unas pocas horas, por ejemplo, con el ajuste al clima local, la alimentación y los aspectos estacionales que afectan las características de las muestras de leche cruda que se examinarán. Este paso relativamente pequeño abre una forma conveniente para que los laboratorios se unan al creciente enfoque internacional en la seguridad alimentaria.

Los agricultores pueden obtener información vital sobre la adulteración no intencionada en los sistemas de producción, lo que les permite mejorar la calidad y evitar sanciones financieras por entregas deficientes. Las lecherías pueden utilizar las pruebas para garantizar la calidad de los productos procesados, mientras que los laboratorios de pruebas de leche pueden ampliar sus servicios de pruebas de seguridad alimentaria sin tener que invertir en nuevos equipos de prueba.

Solución lógica para proteger la cadena de suministro global. Se ha demostrado que la vida útil de los instrumentos MilkoScan™ es larga, con muchas unidades aún en funcionamiento después de diez años. Con una capacidad de prueba de hasta 600 muestras por hora, las unidades pueden realizar fácilmente alrededor de 5000 pruebas por turno diario. Además, a nivel mundial, los instrumentos son fácilmente el equipo de prueba de leche cruda más utilizado con miles de unidades en funcionamiento en centros de prueba de leche de todo el mundo.

Dado que el cribado dirigido puede implementarse de manera efectiva en todos los equipos analíticos existentes y que se realiza como parte de las rutinas de prueba normales sin recursos adicionales o infraestructura involucrada, el cribado es claramente una opción altamente rentable. En resumen, los nuevos modelos de adulteración dirigida ofrecen una solución directa y lógica para proteger contra la adulteración accidental o deliberada de la cadena de suministro de leche cruda.

NUESTROS PATROCINADORES

PLATINO



ORO



PLATA



BRONCE

