

REVISTA

EDICIÓN ENERO-MARZO 2023

LACTICINIOS

LOS LÁCTEOS SON SALUD



Proyecto
Margarita

Beneficios de la
leche para la
salud

Foro Perspectivas del Mercado de los Lácteos

Análisis
de mejora del
hato lechero

Participa Canilec
en Foro de Ganadería
Sustentable de la
Cámara de Diputados



www.canilec.org.mx



UNA NUEVA GENERACIÓN DE ENVASES ASÉPTICOS LIBRES DE ALUMINIO ESTÁ AQUÍ

La sostenibilidad es un pilar fundamental para SIG, está intrínseca en cada uno de nuestros procesos y soluciones. Prueba de ello son los esfuerzos por utilizar materias primas provenientes de fuentes certificadas; y es que desde 2019, el **100% del cartón** que utilizamos para la fabricación de nuestros envases proviene de fuentes certificadas por el FSC®. Contamos también con estructuras que utilizan polímeros de base vegetal certificadas por ISCC, e incluso integramos a nuestros procesos productivos aluminio certificado por el ASI.

Pero nuestros esfuerzos y logros van más allá, nuestro camino nos llevó a crear una estructura **libre de aluminio** que ofrece la misma protección que nuestras estructuras regulares para lácteos líquidos, bebidas vegetales y bebidas no carbonatadas entre otros, al tiempo que entrega un claro mensaje de cuidado al medio ambiente, pues además de utilizar materiales renovables y tener una huella de carbono de hasta un 28% menos de CO₂, sigue siendo 100% reciclable. **Acérquese a nosotros y llevemos juntos soluciones sostenibles para una nueva era de consumo.**



EDITORIAL

El pasado mes de febrero llevamos a cabo nuestro Foro de Perspectivas del Mercado de los Lácteos 2023, con el objetivo de proporcionar a todos los interesados en la evolución del sector lácteos, información relevante que les ayude en la mejor toma de decisiones. Aquí les presentamos una reseña de este evento único en su tipo en nuestro País.

En este Foro se presentó el Proyecto Margarita de Danone, que además de relatarlo como parte del evento, en esta edición les compartimos un artículo con los detalles del referido proyecto.

Si de mejorar en cuanto a eficiencia se trata para contribuir a una ganadería sostenible, es indispensable medir con precisión los parámetros más relevantes del desempeño del hato, por lo que ponemos a su consideración mediante un código QR un interesante material que hace evidente la necesidad de las mediciones.

Como es usual en nuestra revista, no puede faltar un artículo que resalte a todos nuestros lectores las bondades de la leche en la nutrición y la salud del ser humano.

Finalmente, les presentamos un resumen de la participación que tuvimos en la mesa del sector lechero en un foro sobre ganadería sustentable realizado en la Cámara de Diputados.

Mariano Salceda Servín de la Mora
Presidente

Contenido



**Foro
Perspectivas
del Mercado
de los Lácteos**

**Proyecto
Margarita**

**Beneficios de la
leche para la
salud**

**Análisis
de mejora del
hato lechero**

**Foro
Sustentabilidad en la
Ganadería:
Panorama, Retos y
Oportunidades de la
Cámara de
Diputados**

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

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 Ortíz

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

Julio Martínez

Sustentabilidad medio ambiente bienestar animal y agricultura regenerativa

Eduardo Ruiz Galindo Bracho

Comunicación

Lorena Villarreal Clausell

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.

**NUEVA
LECHE**

SIN REFRIGERAR*

LALA
100[®]

sin lactosa

Entera

Deliciosa
y cremosa[†]

¡pruébala!

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

ALIMÉNTATE SANAMENTE Y MANTÉN UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE



El pasado 17 de febrero, Canilec llevo a cabo su 6ta edición del Foro de Perspectivas del mercado de los lácteos 2023, el cual se ha venido posicionado como un evento referente en México para dar a conocer las perspectivas económicas, las tendencias de consumo e información de mercado sobre la leche y sus productos derivados.

Este foro es la continuación de un esfuerzo por establecer un evento único en México sobre las perspectivas de los lácteos y el cual está concebido para que se realice el primer trimestre de este año y nos permita tener una visión hacia el futuro con la opinión objetiva de los expertos sobre lo que pasa en México y en el mundo.

El Foro dio inicio con un mensaje de parte de Mariano Salceda, presidente de Canilec, dentro del cual comentó el comportamiento de las principales categorías de lácteos durante el año 2022 resaltando la disminución de leche blanca, contrastando con crecimiento de leche saborizada y de yogurth, categorías que a pesar de este aumento no alcanzan a recuperar la caída que tuvieron durante la pandemia.



El presidente de Canilec destacó la principal preocupación que se tiene para el 2023 que es la posible contracción del mercado ante la pérdida de poder adquisitivo de las familias, en un entorno en el que cada vez más productos y servicios compiten por ganar una mayor porción del gasto familiar, poniendo como ejemplo el cada vez mayor gasto en telefonía celular, incluso con aparatos de alta gama.

En lo que respecta al mercado de leche cruda, Mariano Salceda mencionó que estamos dejando atrás la etapa de altos precios de la leche en un entorno en el que a nivel internacional estaba cara la leche en polvo, y todo indica que estamos entrando a un periodo de sobrantes con presiones a la baja del precio, preocupando que en la próxima Semana Santa se puedan vivir días y semanas de altos sobrantes, como había venido siendo usual antes de la pandemia.



Maximice el rendimiento y mantenga la calidad del Queso Continental

Con la combinación única de nuestro recientemente desarrollado diseño de cultivo DVS® BALANCE™ Max y el coagulante líder en el mercado CHY-MAX® Supreme

CHR HANSEN

Improving food & health



Mary Ledman

Perspectivas globales de los lácteos en el mundo

Mary Ledman, Estratega Global de Lácteos de Rabobank, con sede en Chicago, Estados Unidos, impartió la conferencia titulada "Perspectivas globales de los lácteos en el mundo". Después de informar al inicio de su plática lo que es Rabobank a nivel mundial y su estructura de investigadores en lácteos, Mary señaló que, en todo el mundo desde el año pasado, los altos precios son señales para que aumente la producción a nivel global, pero que, sin embargo, el crecimiento de la producción de los principales países exportadores sigue atorado.

Particularmente la producción en Oceanía está retada, aunque en la Unión Europea junto con el Reino Unido las entregas de leche han mejorado ligeramente, y especialmente en los Estados Unidos la producción sigue al alza, mientras que en Sudamérica la producción se comporta de manera mixta.

A nivel mundial el dinamismo del queso ha sido a costa de la grasa butírica. China ha llegado a superar a Rusia como el principal importador de grasa, siendo Nueva Zelanda el país que oferta más del 90%.

Entre los exportadores, las participaciones de mercado han cambiado, destacan las menores ventas generalizadas de Europa y las de Nueva Zelanda excepto de grasa butírica, y el crecimiento de exportaciones de los Estados Unidos de suero, queso y grasa.

Hacia el 2030 se ve que el principal impulsor de la demanda será el crecimiento poblacional y el ingreso en países en desarrollo en especial en aquellos con cultura de consumo de lácteos y en aquellos con programas gubernamentales como, por ejemplo, pero no limitado, en India, Paquistán, China, Brasil y México.

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




**SANTA
CLARA**
1924

COME BIEN. **HOLA** 800-704 4400
llama 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.



Raúl De León

Perspectivas internacionales de los granos

Raúl de León, director de Granos Forrajeros de la correduría Stonex con sede en Miami, Florida, Estados Unidos, compartió una plática sobre las “Perspectivas internacionales de los granos”, centrada en la situación del maíz como principal grano forrajero que determina en buena medida el comportamiento del resto.

Entre los factores relevantes del mercado mundial del maíz mencionó por su tendencia alcista a los bajos inventarios mundiales, la alta demanda de China, así como la permanencia de la guerra entre Rusia y Ucrania, mientras que por su tendencia bajista están las altas exportaciones de los Estados Unidos, la fortaleza del dólar, la recesión económica, la superficie de nuevas siembras y la presencia de La Niña que puede favorecer.

Destacó que, en el escenario mundial, los países sudamericanos han venido ganando participación como exportadores, siendo Brasil ya el principal exportador, superando a los Estados Unidos, mientras que Argentina es tercero pero con tenencia a seguir creciendo, llenando espacios dejados por Ucrania, que actualmente produce solo 27 millones de toneladas anuales de las 42 millones de toneladas que producía antes, reducción que se suma al alto costo de los buques en aquella región.

China ha estado relativamente tranquila aunque parece que necesita más grano a juzgar por su creciente demanda de carne de cerdo, aunque hay cierta incertidumbre por la política de cero tolerancia ante el Covid-19 que mantiene a mucha gente en casa.



JBT STERIDEAL® COIL STERITWIN-COIL™

Solucion UHT de calentamiento indirecto y de inyección directa de vapor en un mismo equipo.

Sistema UHT tubular y en espiral.

Capacidad de procesar productos de baja y alta viscosidad, con y sin partículas o fibras.

Equipo modular y de alta eficiencia.

Bajo costo de mantenimiento

STERITANK

Tanque aséptico con capacidad de 10,000 hasta 50,000 litros.

Operaciones versátiles y flexibles.

Bajo costo de mantenimiento.

Equipados con sistemas de CIP& SIP.

JBT ASEPTEC®

Llenadora aséptica lineal para:

- PET, PP y HDPE
- Pouch

Producción continua de hasta 120 horas

Capacidad de procesar productos de baja y alta viscosidad, con y sin partículas o fibras.

Aprobación FDA para el llenado aséptico de productos de baja acidez.

Exactitud en el llenado y diseño modular.

Centro de servicio y refacciones con soporte global.

La producción de maíz en México se proyecta muy estable, con una ligera alza en la producción e importaciones ligeramente menores que las del 2022 para terminar con el mismo nivel del 7.1% de los inventarios finales respecto al uso.

Las bases habían estado muy altas por la prolongada sequía en la cuenca del Mississippi pero se han ajustado a la baja ante las precipitaciones que han aumentado los afluentes y la navegación por los ríos. Lo que sigue presionando al alza las bases son los problemas logísticos del ferrocarril en los EUA con retrasos y mala comunicación, que puede deberse a falta de mano de obra en ese sector.

Raúl de León concluyó su charla indicando que ante un mercado invertido para los granos en el cual es más barato el precio de futuro que el actual la expectativa prevaleciente es bajista por lo que conviene ir cubriendo solo lo estrictamente necesario para operar a corto plazo por que cubrir mayores volúmenes podría significar comprar relativamente caro el grano comparado con el nivel más bajo que podría tener a partir del tercer trimestre del año.



SOLUCIONAMOS TUS PROBLEMAS DE CONSERVACIÓN

APLICACIONES:

QUESOS ◀

CREMAS ◀

YOGURT ◀

HELADOS ◀

BEBIDAS ◀

ADEREZOS ◀

 lacta.mx

 33 2804 5042

 Lacta
Ingredientes

 Lacta MX



Ramona Molnar

¿Por qué necesitamos medir?, ¡Cada litro de leche cuenta!

Ramona Molinar, directora global del segmento de pruebas de leche cruda de FOSS, con sede en Dinamarca, expuso la charla denominada "¿Por qué necesitamos medir? ¡Cada litro de leche cuenta!", partiendo de un diagnóstico de la producción mundial de leche y los retos hacia el 2050 que se resumen en la necesidad de producir un 50% más de leche, así como haciendo un repaso histórico de los controles (y medición) en la leche a nivel mundial, que tuvo sus inicios en Dinamarca en 1895.

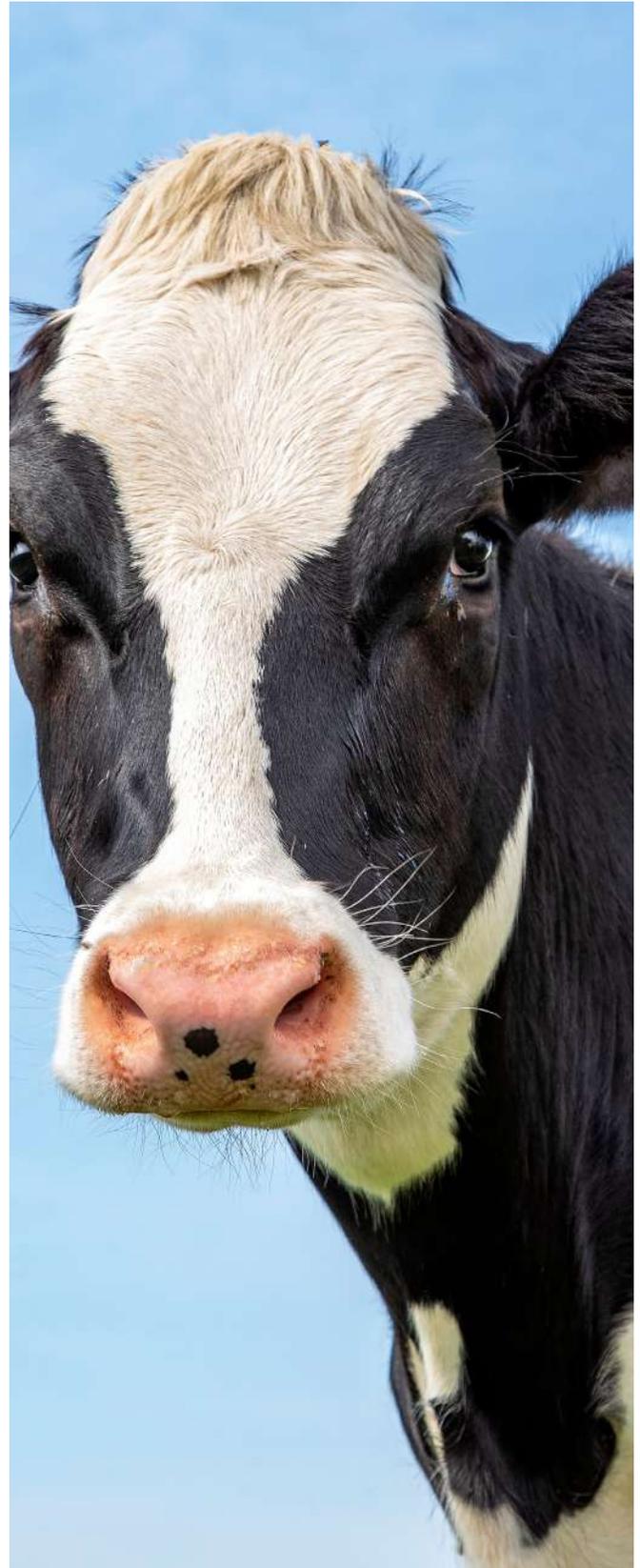
A partir del contenido de la leche, Ramona comentó varios retos de medición, empezando con la cuenta bacteriana, indispensable no solo para la aceptación/rechazo de la leche sino como indicador básico de su calidad e inocuidad, que es resultado de las condiciones de la higiene en el establo, acopio, almacenaje, transporte, y en general en su manejo que al final se refleja en el sabor, vida de anaquel y posibles mermas de producto.

Otro indicador clave es la cuenta de célula somáticas por su relación directa con la mastitis y por tanto en la calidad, nivel de producción de leche, salud de las vacas y por lo tanto en los niveles de utilidad de los establos.

Una adecuada medición puede ayudar a prevenir enfermedades, tratarlas en etapas tempranas y evitar uso de medicamentos entre ellos antibióticos, que también deben medirse en leche ante la resistencia antimicrobiana.

Pero más allá de medir la leche para asegurar una adecuada calidad e inocuidad, debe hacerse para aumentar la eficiencia y optimizar uso de recursos, incluyendo de manera colateral la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero. Actualmente la tecnología permite medir 40 parámetros de la leche en tan solo 6 segundos y es una facilidad que permite que al día se mida la leche de 63 mil vacas y se analicen más de 700 millones de muestras.

La productividad de las vacas es un elemento clave de la producción sustentable de leche por sus impactos directos en beneficio de la salud animal y la conversión alimenticia, y es por eso que en países desarrollados más de tres cuartas partes de sus establos están en programas de Mejoramiento del Hato Lechero (DHI por sus siglas en inglés), que no podrían concebirse sin adecuadas mediciones.



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





Dos empresas afiliadas de Canilec, Danone y Nestlé, presentaron proyectos exitosos en marcha en materia de sustentabilidad.

Primeramente, Carolina Rubí, gerente de Proyecto Margarita y Agricultura Regenerativa de Danone y Sandra Briones del área de Sustentabilidad Láctea de la misma empresa, presentaron el Proyecto Margarita iniciado desde el año 2010 con objetivos múltiples, por el lado del negocio, contar con un abasto sostenible, en este caso de productores pequeños con menos de 100 vacas, y al mismo tiempo, por el lado social, promover el desarrollo de este tipo de ganaderos, aportándoles asistencia técnica, entrenamiento, así como financiamiento.

Actualmente se lleva a cabo un proyecto piloto de agricultura regenerativa en Margarita, con tres pilares básicos, restauración del suelo, apoyo a nueva generación de productores, y bienestar animal. En su primera fase se están llevando a cabo acciones concretas en el pastoreo, la parcela y el establo, específicamente el uso del pastoreo racional Voisin, mejor calibración de implementos agrícolas, promotores de la raíz de las plantas, pesaje de leche, muestras de sangre para detectar perfiles abortivos, recomendaciones de nutrición animal, entre otras que a la fecha han representado un aumento del 11% en la producción diaria de leche por vaca, una reducción de los días abiertos y un incremento en los días de lactancia.

Recientemente Danone global estableció el compromiso de reducir en 30% las emisiones de metano para el año 2030 y el proyecto Margarita es sin duda un camino que lleva a alcanzar esa meta.

En segundo lugar, Jorge Mario Ortega, director agropecuario, Enrique González, gerente de Agricultura Regenerativa y Ana Laura Sandoval, coordinadora de Agricultura regenerativa, todos ellos de Nestlé, presentaron la experiencia de la empresa en su programa institucional de agricultura regenerativa.

Nestlé ha estado impulsando en México un proyecto de reducción de la huella de carbono que tiene como punto de partida contar con una metodología robusta para su medición (dividir al animal en pedacitos), y para ello han establecido convenios con diversas instancias públicas y privadas, destacando el vínculo con la Universidad de California en Davis con su proyecto "Net Zero Farms" y con the "Dairy Men of California".

Para medir de manera objetiva la huella de carbono se han establecido 6 arquetipos con los que se identifican los tipos de productores que le proveen leche a Nestlé a nivel nacional, con los cuales se tuvo en 2018 una primera medición del factor de emisión de CO₂ de 1.52 en el 2018, el cual ha bajado a 1.36 en el año 2022.

Para cada arquetipo se tienen identificados las principales fuentes de emisión de CO₂, que van desde la producción del alimento del ganado hasta el procesamiento de la leche, lo que ayuda a ser asertivos en las medidas de mitigación en cada caso.



Nestlé utiliza la plataforma SAI que contiene un conjunto de prácticas agronómicas y agroecológicas que beneficien la salud del suelo, la biodiversidad, el suministro de agua, la resiliencia climática y los medios de vida, entre ellas cultivos de cobertura, rotación de cultivos, manejo del rastrojo en campo, labranza mínima, abono orgánico, riego eficiente, nutrición de cultivos, barreras a cuerpos de agua, cultivos intercalados, silvopastoreo, barreras verdes, manejo integral de plagas, agricultura de precisión, manejo del hato, manejo del estiércol y la rotación de potreros aplicable a algunos arquetipos.

Con estas y otras acciones tendientes a aumentar el rendimiento en los establos como el mejoramiento genético, la productividad en el forraje, mejora en la dieta animal, uso de collares digitales, prácticas de bienestar animal, eficiencia energética dentro de los establos, la optimización de rutas de colecta de leche y sumado a la reducción de la fermentación entérica, Nestlé se ha propuesto la meta de tener en el año 2025 el 25% de su producción bajo prácticas regenerativas avanzadas y para el año 2030 tener por lo menos el 50% bajo estas prácticas.





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.



Marcas Registradas usadas bajo licencia de su titular, Société Nestlé S.A., 1800 Vevey, Suiza



Yanira Reyes

Crecer en tiempos de inflación

Yanira Reyes, Líder de Éxito de Clientes en Mercados de Nielsen México, impartió la conferencia de cierre del Foro titulada “Crecer en tiempos de inflación” dentro de la cual compartió el comportamiento del canasto lácteo durante el 2022, teniendo crecimiento en cuanto a volumen la leche saborizada (+14.3%), crema (+2.8%), quesos (+2.6%) y yogurt (+4.8%), y por el contrario, se contrajeron los sustitutos de leche (-2.6%), leche condensada (-3.6%), leche evaporada (-2.0%), leche en polvo (-11.1%) y la leche natural o blanca (-1.6%).

Según los recientes estudios de Nielsen, a raíz del proceso inflacionario nos enfrentamos a un consumidor mucho más cauteloso en sus decisiones de compra, y en general a una caída de marcas líderes frente a mayor posicionamiento de las marcas propias, sin embargo, se identifican oportunidades de crecimiento para las marcas tradicionales toda vez que 70 de ellas muestran un crecimiento medio de 31.8% y 21 marcas más un crecimiento extraordinario de 42.8%.



Al analizar que están haciendo las marcas excepcionales que están creciendo aun en el entorno inflacionario se identifica que sus esfuerzos se orientan a lo siguiente:

1.- mayor espacio en anaquel en autoservicios, que es el canal más elástico y mejor responde en visibilidad y promociones.

2.- Promociones enfocadas a más producto y no tanto a regalos, acción que está dando cuenta del 62% del crecimiento.

3.- Innovaciones enfocadas en temas que conecten con las necesidades de los consumidores dentro de las cuales la premiumización tiene todavía cierto espacio aunque limitado, y

4.- Enfoque del consumidor que atienda su asequibilidad (precios bajos), sustentabilidad, protección y productos saludables.



**UN CAFÉ
MUY
LECHERO Y**
mexicano

PURA PASIÓN
POR LA LECHE



DELICIOSO
SABOR:
100% LECHE
DE VACA
Y CAFÉ
MEXICANO



Beneficios de la leche en la salud

Por:

Mtra. María Angélica Díaz Aranda

Lic. Nut. Brenda Berenice Valenciano Martínez

YAKULT



La NORMA Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche, Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, define a la leche como la secreción natural de las glándulas mamarias de los mamíferos destinada a ser alimento de sus crías; en la actualidad especies domésticas principalmente vacunas son empleadas en la producción de leche para consumo humano 6.



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 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

Anunciate en la Revista Lacticinios
escribe a:

ilopez@canilec.org.mx

Desde hace tiempo se sabe que la leche y sus derivados proporcionan componentes que contribuyen a la salud y una buena nutrición, destacando su contenido de proteína, carbohidratos, minerales, vitaminas y ácidos grasos ².

Contenido nutrimental de la leche

- Agua: representa el 87% del contenido total.
- Grasas: contiene alrededor de 3-4% del contenido.
- Proteínas: se considera una excelente fuente de proteínas de alto valor biológico, ya que cuenta con 10 de los aminoácidos indispensables.
- Caseína: constituye el 70% de las proteínas, suministrando aminoácidos y fósforo inorgánico.
- Suero de leche: también conocidas como seroproteínas (no contienen fósforo), representan el 20% de las proteínas constituida por lactoalbúminas, lactoglobulinas, inmunoglobulinas proteasas-peptonas además de lactoferrina y lisozimas.
- Lactosa: constituye el principal hidrato de carbono (4.5%) y funge como la única fuente de galactosa para el ser humano.
- Minerales: contiene alrededor de 7g de minerales por litro, siendo una excelente fuente de calcio biodisponible (1150 mg/L), además de fósforo, magnesio, sodio, potasio, cloro y selenio.¹
- Vitaminas: contiene una amplia gama como:
- Vitaminas liposolubles: se considera una buena fuente de vitamina A y en menor cantidad de vitaminas D y E (tocoferol).
- Vitaminas hidrosolubles: destaca su contenido de vitamina B2 y niacina, además de contener vitaminas B1, B6 y ácido fólico. ¹

Péptidos bioactivos de la leche

Los péptidos bioactivos son un conjunto de moléculas de naturaleza proteica presentes en la leche de forma natural, con potenciales efectos beneficiosos en el organismo humano. ⁷

Péptido	Función
Péptidos opiodes	Regulan la motilidad intestinal.
Péptidos con acción hipertensiva	Inhiben la enzima convertidora de angiotensina.
Péptidos inmunomoduladores	Aumentan la fagocitosis y modulan la proliferación y diferenciación de linfocitos.
Péptidos antitrombóticos	Inhiben la agregación de las plaquetas.
Péptidos transportadores de calcio	Absorción de calcio en el intestino delgado y remineralización del esmalte de los dientes.
Péptidos con actividad antimicrobiana	Tiene una actividad bacteriostática y bactericida frente a un gran rango de microorganismos.



Además, estos compuestos bioactivos también han demostrado que pueden ayudar a:

- Promover el desarrollo muscular
- Mejorar la presión arterial
- Perfil de lípidos (reducción de colesterol LDL)
- Prevención de caries dental, enfermedades cardio metabólicas, así como diabetes y obesidad.
- Incluso algunos componentes de la leche se han asociado a la salud del sistema inmunológico^{2,3}.

Por lo anterior es que la leche se ha vuelto un alimento fundamental en la alimentación de los seres humanos, a continuación se presentan los beneficios que sus componentes nos pueden aportar para la salud y prevención de enfermedades:

Hidratos de carbono y oligosacáridos:

La lactosa es el principal hidrato de carbono en la leche (99%) y su alto contenido favorece la absorción de minerales como el calcio. La lactosa es además hidrolizada y utilizada por bacterias intestinales benéficas que favorecen la salud digestiva^{1,3}.

Proteínas:

Al contrario de cómo se piensa, el índice de digestibilidad de la proteína de la leche es incluso mayor que el de algunas proteínas vegetales (95% leche vs 84-91.5% soya, trigo, chícharo etc.), por lo que es un alimento de fácil digestión³.

Las proteínas en el suero de la leche contienen aminoácidos de cadena ramificada, principalmente la leucina que se ha asociado positivamente en el desarrollo de masa muscular; esto explica la elaboración de suplementos anabólicos a base de suero de leche enfocado a deportistas o atletas de alto rendimiento, así como suplementos para adultos mayores con sarcopenia³.

En el caso particular de las caseínas, su digestión o fermentación en el intestino delgado por especies de *Lactobacillus* favorece la producción de compuestos bioactivos (lactotripéptidos: Ile-Pro-Pro y Val-Pro-Pro) que inhiben la enzima convertidora de angiotensina (ECA) otorgando propiedades antihipertensivas, además de que mejoran la absorción de calcio y fósforo^{3,4}.

La β -caseína es capaz de derivar un péptido denominado proteosa-peptona con cualidades que previenen la desmineralización de los dientes, mientras otros péptidos favorecen la salud oral al inhibir bacterias patógenas y mejoran la capacidad amortiguadora de la película que rodea los dientes³.



Enfriamiento rápido • Trazabilidad • Servicios y auditorías

CLAUGER DE MÉXICO
Av. Paseo industriales #198 Int. 2 y3
Fracc. Industrial Parque
Central Guanajuato
C.P. 36827-Irapuato, MÉXICO
Tel. +52 (462) 626 01 23
comercial@clauger.com.mx
www.clauger.mx



**Túneles y celdas de enfriamiento
rápido de yogurt**

- El consumo >586 ml/día de leche en hombres se asoció a una presión sistólica mas baja y menor rigidez arterial (Cardioprotectora).
- El consumo de productos lácteos bajos en grasa en hombres \geq 55 años reduce un 20% la incidencia de HTA

Minerales y vitaminas:

Es bien conocido que el contenido de calcio de la leche es más fácilmente absorbido que aquel suplementado, mejora la densidad mineral ósea en periodos de crecimiento y previene la osteoporosis en adultos mayores. Este mineral no solo aporta beneficios a nuestros huesos y dientes, también reduce la absorción de grasa en el intestino, por lo que puede disminuir los niveles de colesterol total³.

Un adulto promedio de hasta 50 años tiene una necesidad de 1000 mg de calcio/día mientras que las mujeres mayores de 50 y hombres mayores de 70 requieren 1200 mg/día. El consumo de una taza de leche aporta de 250 a 350 mg de calcio dependiendo de sus características, lo que la hace el alimento más rico en este importante mineral y clave para cubrir la demanda o prevenir las deficiencias⁵.

En la leche se encuentran presentes todas las vitaminas en diversas cantidades que en manera conjunta participan por el mantenimiento de la salud inmunológica, así como el apoyo en el metabolismo de sustratos. Especial mención merece la vitamina D que comúnmente es suplementada para favorecer la absorción de calcio; y la vitamina K2 producida por bacterias presentes en productos lácteos fermentados que apoya la coagulación de la sangre³.



¿Sabes quién es

La Coquetá?

Conócela en



#PuraPasiónPorLaLeche

LA LECHE ES FUENTE DE PROTEÍNA

Estudios han mostrado que el calcio y vitamina D que son consumidos mediante lácteos tienen efectos preventivos contra el cáncer de colón³.

Ácidos grasos

Por mucho tiempo se ha pensado que la grasa de la leche puede provocar enfermedades cardiovasculares, sin embargo, los estudios han mostrado que el consumo de grasas lácteas se asocia con un menor riesgo de desarrollar obesidad central. Su alto contenido en calcio que como se mencionó anteriormente puede promover una mayor excreción de grasa por medio de las heces. Los efectos son aún más notorios con el consumo de lácteos fermentados y más aún si sus cultivos bacterianos contienen cepas probióticas con beneficios hipolipemiantes^{2,3}.

La leche es además la principal fuente de Ácido Linoleico Conjugado, un ácido graso con propiedades que regulan el apetito, la saciedad y control del peso corporal, así mismo se le atribuyen funciones anticancerígenas^{2,3}.

Lácteos como vehículos de bacterias benéficas

La leche se ha vuelto un alimento ideal para la adición de bacterias probióticas como los Lactobacillus y Bifidobacterias, existe evidencia de que ciertos probióticos pueden:

- Reducir la diarrea asociada a antibióticos
- Tratar la diarrea pediátrica infecciosa
- Mejorar algunos síntomas digestivos, incluidos los causados por el síndrome del intestino irritable de leve a moderado
- Ayuda a controlar los síntomas asociados con la mala digestión de la lactosa
- Reducir los síntomas de los cólicos en los bebés
- Disminuir algunas infecciones comunes, incluidas las del tracto respiratorio, el intestino y el tracto vaginal.

Por tal motivo es utilizada como vehículo importante en la industria de alimentos funcionales fermentados, la cual ha crecido enormemente en la última década, debido a la evidencia científica que sugiere que el cuidado de la salud digestiva y en particular el fortalecimiento de la microbiota intestinal puede beneficiar la salud y ayudar a prevenir y controlar ciertas enfermedades.

Conclusión:

Diversos estudios concluyen que existen beneficios asociados con el consumo de leche y sus derivados como los lácteos fermentados con probióticos. Si bien los investigadores señalan que es necesario continuar realizando estudios científicos, sin embargo no debemos ignorar la importancia nutricional de la leche y sus derivados en el contexto de una dieta correcta en todas las etapas de la vida.

Bibliografía:

- 1.- El libro blanco de la leche y los productos lácteos; (2011) Primera edición Vol. 1. Camara nacional de industriales de la leche CANILEC.
- 2.- Tunick Michael H. et al; (2015); Dairy Products and Health: Recent Insights; Food Chem; DOI: 10.1021/jf5042454.
- 3.- Yu Edward; B Hu Frank; (2018); Dairy products, dairy fatty acids, and the prevention of Cardiometabolic disease: A review of recent evidence; Curr Atheroscler Rep; 20(5): 24. doi:10.1007/s11883-018-0724-z.
- 4.- González-Cordoba A, et al; (2011); Actividad inhibidora de la enzima convertidora de angiotensina en leches fermentadas con cepas de Lactobacillus; Journal of Food ;Vol. 9, No. 2, August 2011, 146–151
- 5.- Matthew Solan (2019), Dairy: Health food or health risk?; Harvard Men's Health Watch
- 6.-Secretaria de economía. NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-155-SCFI-2012, "LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA"
- 7.- Rodríguez G, Renteria A. "Biopeptidos en la leche y sus derivados: Funcionamiento y beneficios a la salud". Ecosistemas y Recursos Agropecuarios, vol 1, n°3, pp. 281-294, 2014

EXPO Lac DEL BAJÍO 2023

EL EVENTO
MÁS IMPORTANTE DE LA
INDUSTRIA LÁCTEA
EN EL
BAJÍO



08 | 09
JUNIO
2023
Poliforum León
León Gto.

Haz negocios y
capacítate.

- Campo
- Transformación
- Producto terminado

Adquiere
tu stand



 477 528 18 82



WWW.EXPOLACDELBAJIO.COM

PATROCINADO POR:

CHR HANSEN

Improving food & health

EN ALIANZA CON:



ORGANIZADO POR:



Mejor economía Análisis de **Mejora** del hato lechero

Las pruebas eficientes de una amplia gama de parámetros en leche cruda proporcionan inteligencia vital para vacas sanas, felices y productivas que producen una mayor producción de leche cruda de alta calidad



MASTITIS

Ayudar a los agricultores a evitar costos veterinarios innecesarios y pérdidas de leche por mastitis.



PERFIL DE UREA Y ÁCIDOS GRASOS

Mejorar las pruebas de perfiles de urea y ácidos grasos.



CETOSIS

Mejore la productividad con la detección de cetosis.

Descarga el artículo completo aquí



Contacto

FOSS México
Avenida Revolución No.1369, Col. Campestre
C.P. 01040 Ciudad de México
Teléfono: +52 (55) 5662-2623, Fax:+52 (55) 5662-3749
WhatsApp 55 55 04 13 57
E-mail: info@foss.com.mx

FOSS
ANALYTICS BEYOND MEASURE

Proyecto Margarita

ejemplo de abasto sustentable con pequeños productores de leche

Por: Carolina Rubí y Sandra Briones, Danone México



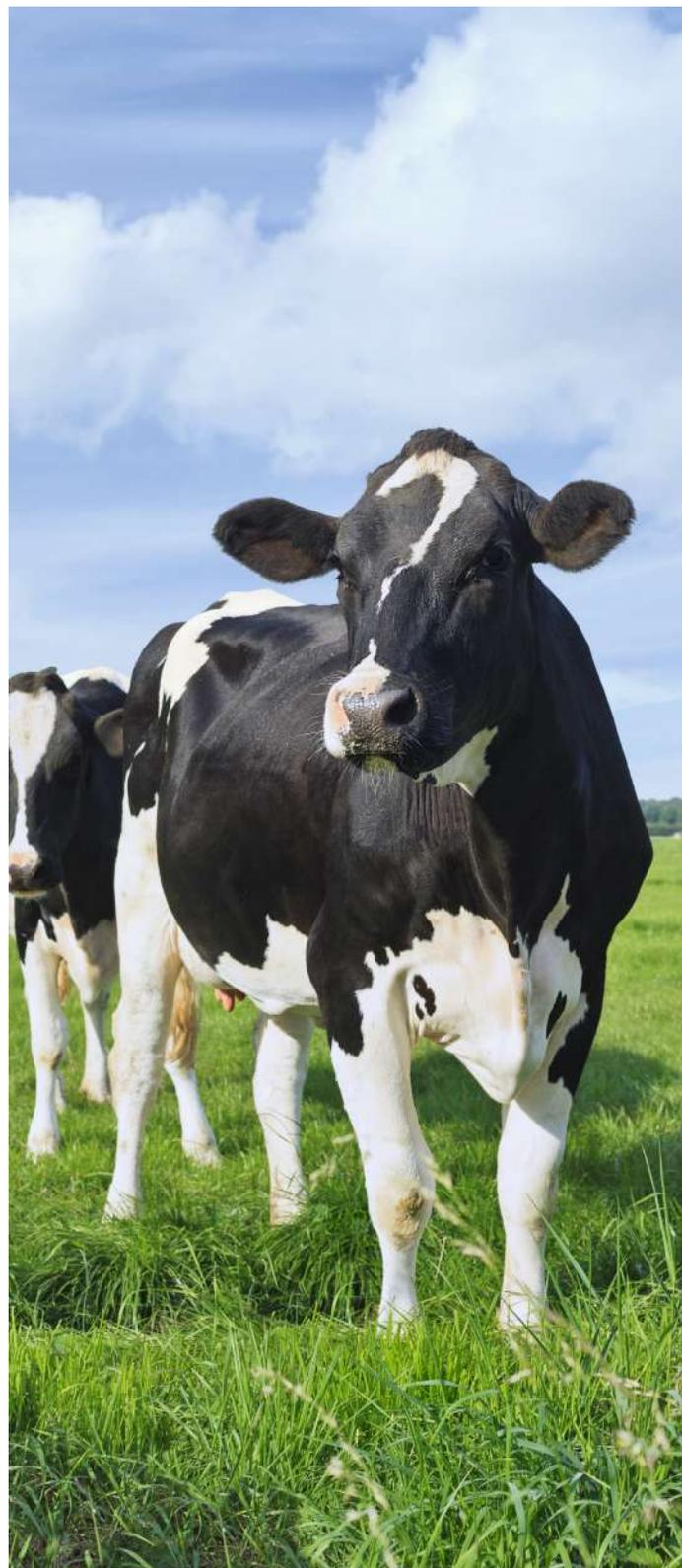
En línea con su visión One Planet, One Health, Danone trabaja con la convicción de que la salud de las personas y la salud del planeta están interconectadas, a través de un sólido compromiso en el desarrollo de su negocio de manera sustentable y socialmente responsable.

Gracias a su cercanía y trabajo en conjunto con todos sus proveedores, la compañía ha logrado el desarrollo de diversas soluciones con el fin de asegurar el abasto de materias primas, así como cumplir con las expectativas del mercado y las nuevas regulaciones, siempre con un enfoque responsable con el medio ambiente.



Un gran ejemplo de ello es el Proyecto Margarita, el cual, desde hace 12 años, surgió con el fin de generar un abasto sostenible de leche y mejorar la calidad de vida de los productores de escala familiar. Al día de hoy, el proyecto ha transformado las historias de más de 500 familias ganaderas mexicanas a través de asistencia técnica, financiamiento, conexión con un mercado estable y precio competitivo, que como resultado se ha traducido en aumento de productividad de más de 12% en 5 años en los establos de cada productor, un incremento de ingresos netos en 2.7 veces en sus ingresos y mayor bienestar animal.

El “Proyecto Margarita” que hoy representa para Danone más del 25% del abasto diario de leche, es resultado de la colaboración con distintas organizaciones, como Technoserve, NUUP, el fondo Danone Ecosystem, FIRA entre otros organismos que han colaborado en el pasado, como es el caso del Banco Interamericano de Desarrollo (BID), que otorgó financiamiento para el desarrollo de diversas aplicaciones tecnológicas utilizadas en la cadena de producción de la leche de Margarita.





Actualmente se están implementando prácticas de Agricultura Regenerativa, basado en 3 pilares importantes para Danone: La protección del suelo, el agua y la biodiversidad; el apoyo a la nueva generación de productores; y el bienestar animal.

Las prácticas de agricultura regenerativa, además de preservar el capital natural, pretenden generar un modelo de negocio sustentable y económicamente rentable, por ello, a través de pruebas piloto, se trabaja en conjunto con una comunidad de productores para el desarrollo de estas prácticas.

Danone ha implementado 3 ejes de trabajo: Pastoreo Racional Voisin; Parcela y Establo, con el objetivo de que 50 productores evolucionen su forma de producción para finales de 2023.





Pastoreo Racional Voisin:

Es una metodología que consiste principalmente en dividir los potreros de los establos en cuadrantes delimitados para que la vaca, con su propio peso, descompacte el suelo y lo fertilice a través de la excreta y la orina.

Con ello, se logra obtener cobertura vegetal durante todas las estaciones del año, así como una mayor cantidad y calidad de pasto que se aprovecha para la alimentación y nutrición del ganado.

Además, el Pastoreo Racional Voisin permite maximizar la captación de energía solar en el suelo transformándola en utilidades a través del pasto y ayuda a mejorar la infiltración de agua al subsuelo. Con esta práctica se mejora la calidad del suelo que a su vez permite la captura de CO₂ y mejora la infiltración del agua.

Los primeros resultados de la implementación de esta práctica es el incremento del 11% litros/vaca/día.

Establo que implemento Pastoreo Racional Voisin:

Mayo 2022



Agosto 2022





Parcela:

Esta práctica de transición en la producción de maíz, consiste en capacitar a los productores para que aplique de manera más eficiente, fertilizantes para los cultivos.

Se ha evolucionado de practicar una fertilización granulada, a una fertilización líquida, la cual se absorbe de mejor manera en la planta evitando la percolación del exceso de fertilizantes hacia los mantos acuíferos y a la atmósfera en forma de gas. Además, se están integrando microorganismos en las semillas de maíz para tener mejor desarrollo radicular, evitando con esto la inclinación de los tallos por agua o viento.

Tan solo en el primer año del proyecto en 17 hectáreas, se redujo 44% el uso de químicos en la tierra, los productores lograron reducir 5% de sus costos y tuvieron un incremento de ensilado de 3%.



Establo:

Bienestar animal y nutrición. Estas prácticas se han implementado en Margarita desde el inicio del proyecto. Algunas de ellas, incluyen la toma de muestras de sangre para perfil abortivo con el fin de conocer la salud de las vacas en temas reproductivos, para tener un calendario de vacunación y así tener una mayor producción.

De igual manera, en conjunto con el nutricionista asignado en el establo, se verifica el volumen de leche para mejorar la dieta del hato, para así mejorar la cantidad y calidad de la leche.



¿Qué sigue para Danone y la producción de leche fresca?

El grupo anunció en enero de 2023 su compromiso global de reducción de metano en -30% el año 2030 en la actividad de producción de leche fresca. Este anuncio se dio en la COP26 llevada a cabo en Glasgow, Escocia en seguimiento al trabajo de Danone en el periodo de 2018-2020 en donde la compañía redujo sus emisiones en 14%. Este compromiso representará el remover 1.2 millones de toneladas de dióxido de carbono equivalente.

Esto en conjunto con el compromiso global de Danone a través de su política ambiental en llegar a los 1.5°C y planes aprobados para la reducción de sus emisiones por el "Science Based Target Initiatives" (SBTi).

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



Participa Canilec en Foro de Ganadería Sustentable de la Cámara de Diputados



El pasado 1 de marzo se llevó a cabo el Foro titulado “Sustentabilidad en la Ganadería: Retos, Oportunidades”, organizado por la Comisión de Ganadería de la H. Cámara de Diputados.

Después de la inauguración por parte de las autoridades, en este caso por parte de la Dip. María del Refugio Camarena Jaúregui, presidenta de la Comisión de Ganadería y de la Dip. Noemí Berenice Luna Ayala, vicepresidenta de la Mesa Directiva, se desarrolló el programa compuesto de varias conferencias magistrales y mesas redondas por actividad pecuaria.



En la Mesa de leche participó Mariano Salceda Servín de la Mora, presidente de Canilec, con la ponencia titulada “Sustentabilidad en la Producción de Leche Bovina desde la Visión Industrial”, e inició dando el panorama actual del sector resaltando que en Canilec están preocupados y ocupados por todos estos aspectos; derivado de esto se creó la Comisión de Sustentabilidad, Medio Ambiente, Bienestar Animal y Agricultura Regenerativa (SUMABAAR), integrada tanto por expertos del sector como por gente joven que impulsa la sustentabilidad.

En la Cámara, también se dedican a premiar y reconocer el trabajo que se está haciendo en la materia, por lo que mencionó varios proyectos que han implementado empresas como Tetra Pak, Alpura, Lala y Danone.

Destacó que la responsabilidad es de todos, desde los productores hasta los consumidores, por lo que en Canilec se dan a la tarea de trabajar con autoridades y todos los organismos en la materia.

En SUMABAAR se tiene la misión de promover actividades, proyectos y trabajar activamente en la normatividad y legislación, así como en los sistemas de medición. La sustentabilidad, el medio ambiente y el bienestar animal hoy son parte de la decisión y compra lealtad hacia las marcas; al respecto se presentaron los datos de un estudio donde los clientes creen que sus hábitos al comprar pueden influir de manera positiva en la sustentabilidad, además creen que cuando están comprando un producto están ayudando a este propósito. Así, 4 de 5 consumidores a nivel mundial están preocupados en comprar productos que sean amigables con el medio ambiente y con el bienestar animal.

Presentó un ejemplo de la cadena y señaló que México ha hecho un gran trabajo en toda la parte de plásticos, envase y embalaje. Resaltó que ya no se utiliza PVC para el envasado de bebidas y alimentos en el país, hoy el plástico que más se usa y el más amigable con el medio ambiente en México es el PET, en el cual nuestro país es "role model" a seguir en todo el mundo por sus altos porcentajes de reciclado.

En cuanto a los retos consideró que es importante desarrollar leyes y normatividad que sean objetivas, alcanzables y económicamente viables para todo el país; recursos y promoción; programas gubernamentales de fomento y cooperación con otros países; sistemas de evaluación y certificación integrales.

En cuanto a las oportunidades resaltó que se tiene que: crear valor, implementar nuevas tecnologías, definir prioridades y "no reinventar la rueda".

Finalizó señalando que es responsabilidad de todos trabajar con el mayor de los esfuerzos para ayudar a mantener ese equilibrio en bienestar de todos y todo; sin embargo, resaltó que hace falta un "director de orquesta" en el país alguien que coordine y comunique los logros, alinee a todos y que ayude a ver el avance de las metas a las que se están comprometidos.



Los otros dos participantes en esta mesa de leche fueron Sergio Soltero Gardea, secretario técnico de la Comisión Ejecutiva Bovinos Leche (CEBL) y Jaime González Ulloa, presidente de la Asociación de Productores de Leche de Aguascalientes.

Sergio Soltero presentó una visión integral de cómo debe atenderse el problema de la sustentabilidad en la ganadería lechera, con políticas públicas y no con esfuerzos aislados de empresas globales que como excepción se están encargando de este tema.

Dijo que no se parte de cero, que a nivel mundial hay esfuerzos como la Plataforma de Sustentabilidad Lechera, e hizo mención de que en el seno de la CEBL se está elaborando una propuesta de política para desarrollo integral de la cadena de la leche que incluye un apartado para la sustentabilidad.

Jaime González mencionó que actualmente el ganadero, incluyendo al pequeño, debe cuidar todos los aspectos de las vacas e hizo énfasis en el manejo reproductivo, la alimentación y la participación familiar para involucrar a las nuevas generaciones, que tienden a dejar la actividad por la baja o nula rentabilidad.

El año 2022 fue considerado bueno para la ganadería lechera por el repunte de los precios pagados a los productores ante los altos precios internacionales y la fuerte demanda, situación que coadyuva a hacer sostenible y sustentable la actividad lechera.

Como resultado de todas las mesas de trabajo se puede concluir que falta mucha información fidedigna sobre las fuentes de emisiones de gases de efecto invernadero y su medición, si bien los datos oficiales sobre emisiones que presentaron en el foro algunos ponentes señalan a las actividades pecuarias como una fuente importante de emisiones, existe la convicción por parte de los productores de que si bien la ganadería puede ser fuente de emisión de gases efecto invernadero, es en mayor medida parte de la solución ya que estas actividades productivas permiten capturar y secuestrar carbono.



¿Qué pasaría si

los alimentos nunca se desperdiciaran?

Avanzando hacia un mejor futuro de los alimentos

Un tercio de todos los alimentos producidos nunca se consumen. Una forma en que ayudamos a reducir el desperdicio de alimentos es a través de soluciones innovadoras de procesamiento y envasado que pueden extender su vida útil, lo que permite su transportación y almacenamiento sin necesidad de refrigeración o conservadores. Los alimentos pueden llegar a áreas remotas y estar disponibles para consumir durante un período de tiempo significativamente más largo, lo que ayuda a reducir el desperdicio de alimentos y garantiza que millones de personas tengan acceso a ellos.

Ésta es solo una de las formas en que trabajamos para avanzar hacia un mejor futuro de los alimentos.

#EligelobuenofijatequeseaTetraPak

 **Tetra Pak**[®]
PROTEGE LO BUENO