



REVISTA

EDICIÓN ABRIL-JUNIO 2026

LACTICINIOS

LOS LÁCTEOS SON SALUD



La leche: una aliada natural
para la hidratación deportiva

Día Mundial de la Salud:
un llamado a la prevención, el autocuidado
y la acción colectiva

Bioprotección: la evolución natural
de la conservación láctea



www.canilec.org.mx

NUESTROS PATROCINADORES

PLATINO



ORO



PLATA



BRONCE





1 al 4 de octubre

SAVE THE DATE

Hotel Sheraton Baganvillas

Puerto Vallarta - México

Consejo Directivo Nacional 2026-2027



**JORGE ALBERTO
LOZANO
GARZA**
Presidente

**EMILIO AGUILAR
BARROSO**
Primer
Vicepresidente

**FRANCISCO JAVIER CHAPA
CASTRO**
Segundo
Vicepresidente

**MARIA ISABEL CHÁVEZ
GONZÁLEZ**
Tercer
Vicepresidenta

**ROBERTO CARLOS
MARTÍNEZ VÁZQUEZ**
Tesorero

**MAURICIO GARCÍA
PERERA**
Secretario

**RENÉ
FONSECA MEDINA**
Director General

CONSEJEROS TITULARES

Ricardo Arturo Villavicencio Contreras

Xóchitl Morales Macedo

Ernesto Octavio Salinas Gómez Roel

Gabriela María Flores Serrano

José Lavín Castañeda

Alfonso Moncada Jiménez

Eric Darwin Marín Campos

CONSEJEROS SUPLENTE

Angelica Carmina Martínez Méndez

Uriel Trejo Pecero

Talia Daniela Mendoza Alvarado

Claudia Gálvez Sánchez

Galya Montiel Ríos

Zerene Kahan Oblatt

Carolina Rubín Alcalá

COMITÉ DE VIGILANCIA

Miguel Ángel Canseco Camacho

Marco Flavio Delgado Gutiérrez



COMISIONES DE TRABAJO

Normalización

Alfonso Moncada Jiménez

Aditivos alimentarios

Galya Montiel Ríos

Comercio exterior

Christian Paura

Enlace legislativo

Jacqueline Vallejo Bustillo

Roberto Carlos Martínez Vázquez

Fabricantes de fórmulas infantiles

Rafael Ponce de León Barajas

Nutrición y salud

Ernesto Salinas Gómez-Roel

Daniel Dorantes Ugalde

Sustentabilidad, Medio Ambiente, Bienestar

Animal y Agricultura Regenerativa

Eduardo Ruíz Galindo Bracho

Comunicación

Zerene Kahan Oblatt

LACTICINIOS

Editor en Jefe
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 © 2023
Cámara Nacional de Industriales de la Leche.

Contenido



**La leche: una aliada natural
para la hidratación deportiva**

**Día Mundial de la Salud:
un llamado a la prevención, el
autocuidado y la acción colectiva**

Lactcinios

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

**Bioprotección: la evolución
natural de la conservación láctea**



En esta edición destacamos la importancia de la prevención y del papel que la leche y los productos lácteos desempeñan como parte de una alimentación equilibrada, por lo que hemos preparado un reporte sobre las actividades en el marco del Día Mundial de la Salud. Y aprovechando el Mundial de Fútbol compartimos un artículo con evidencia científica que posiciona a la leche como una aliada natural para la hidratación y la recuperación muscular después de la actividad física, gracias a su aporte de agua, electrolitos y proteínas de alta calidad.

La innovación también llega a los procesos productivos. La bioprotección representa una alternativa natural para fortalecer la inocuidad y prolongar la vida útil de los productos lácteos. Para profundizar en este tema, los invitamos a participar en el webinar por Distribuidora Alcatraz, con el apoyo de IFF, empresas afiliadas a nuestra Cámara, quienes compartirán los avances y aplicaciones de esta tecnología para la industria.

Finalmente, los invitamos a reservar en su agenda del 1 al 4 de octubre, fechas en las que celebraremos nuestro Congreso del Sector Lácteo 2026, en el Sheraton Baganvilias Resort, en Puerto Vallarta. Será el principal punto de encuentro para analizar las tendencias que marcarán el futuro de nuestra industria, fortalecer alianzas y compartir experiencias entre los principales actores del sector.

Esperamos que esta edición sea de gran utilidad para nuestros lectores y los invitamos a seguir participando en las iniciativas que, desde CANILEC, impulsan una industria láctea cada vez más innovadora, competitiva y comprometida con la salud de los consumidores.

Jorge A. Lozano Garza
Presidente

¡El mundo está nuevamente en movimiento!

Y siempre es bueno estar algunos pasos adelante...

Con nuevas y emocionantes categorías de producto y consumidores buscando continuamente mejores alternativas que pueden satisfacer sus necesidades al tiempo que les ofrecen conveniencia de una manera sustentable, los fabricantes necesitan soluciones innovadoras y eficientes.

Y si estas soluciones destacan en el punto de venta, el camino se vuelve más prometedor. Con **SIG DomeMini** hoy puedes tener la conveniencia de una botella hecha mayormente de cartón (proveniente de fuentes sustentables), menos plástico, menos huella de carbono; y un diseño que atrae las miradas en el anaquel.

Conoce más acerca de SIG DomeMini y nuestras diversas soluciones que además de conveniencia, ofrecen una elección responsable.



La leche:

una aliada natural para la hidratación deportiva

Cuando pensamos en hidratación durante o después del ejercicio, es común que las bebidas isotónicas sean las primeras que vienen a la mente. Sin embargo, la evidencia científica de los últimos años ha demostrado que la leche puede ser una alternativa igual o incluso más efectiva para la rehidratación después de la actividad física, aportando además nutrientes esenciales que favorecen la recuperación muscular y el rendimiento deportivo.





RECONOCIMIENTO AL CONSUMO DE ENERGÍA LIMPIA:

ALIANZA ESTRATÉGICA ENTRE GRUPO LALA Y A3T

- **Grupo LALA** recibió un reconocimiento de **Abent 3T**, empresa generadora de energía limpia, por su compromiso con la sostenibilidad.
- Estos esfuerzos le han permitido alcanzar un notable 81% de energía limpia utilizada en sus operaciones durante 2023.

Como resultado de su sólida estrategia de sostenibilidad, **Grupo Lala** fue reconocido por Abent 3T, empresa líder en energía limpia, gracias a sus prácticas energéticas responsables y eficientes durante el evento:

"Alianzas Sustentables: Compromiso por la Energía Limpia". Este logro reafirma la alianza entre **Grupo Lala** y **Abent 3T**, que respalda la resolución emitida por la Comisión Reguladora de Energía (CRE) y valida el uso de tecnología de cogeneración eficiente. Este proceso innovador permite generar simultáneamente electricidad y calor útil a partir de gas natural, maximizando el uso de recursos y evitando la emisión de 55,673 toneladas de CO₂.

Gracias a estas iniciativas de transición hacia fuentes más limpias, **Grupo Lala** ha logrado un aumento del 22.3% en el uso de energía limpia en sus procesos productivos de 2021 a 2023. Estos esfuerzos le han permitido alcanzar un notable 81% de energía limpia utilizada en sus operaciones durante 2023, marcando un avance significativo hacia un futuro más sostenible.

"La transición hacia un futuro más verde es un paso estratégico necesario para garantizar un legado de responsabilidad social, éxito empresarial y, sobre todo, un mundo más sostenible. **Grupo Lala** y **Abent 3T** son un ejemplo claro de que la rentabilidad y la sostenibilidad pueden coexistir y prosperar juntas", destacó **Alejandro Escandón, CEO de Abent 3T**.

Con este reconocimiento, **Grupo Lala** refuerza su compromiso con la implementación de prácticas sostenibles de alto impacto, enfocadas en la recuperación y el aprovechamiento de fuentes de energía limpia en sus operaciones, incluyendo plantas, centros de distribución, flotilla corporativa y vehículos de reparto, consolidando su liderazgo en el sector empresarial mexicano.





¿POR QUÉ LA HIDRATACIÓN ES TAN IMPORTANTE?

Durante el ejercicio, especialmente cuando es intenso o se realiza en ambientes calurosos, el cuerpo pierde agua y electrolitos a través del sudor. Estas pérdidas pueden afectar el desempeño físico, aumentar la fatiga y dificultar la recuperación posterior.

El objetivo de una buena estrategia de rehidratación no es únicamente reponer el agua perdida, sino también recuperar los electrolitos —principalmente sodio y potasio— y favorecer la retención de líquidos en el organismo para restablecer el equilibrio hídrico.

LA LECHE Y SU CAPACIDAD PARA HIDRATAR

Uno de los estudios más citados en este tema fue realizado por investigadores de la Universidad de St. Andrews, en Reino Unido, quienes compararon diferentes bebidas y desarrollaron el denominado Beverage Hydration Index (BHI) o Índice de Hidratación de Bebidas.

Los resultados mostraron que la leche, tanto entera como descremada, presentó una capacidad de hidratación superior a la del agua y comparable o superior a muchas bebidas deportivas comerciales. Esto se debe a una combinación única de nutrientes:

- Agua (alrededor del 87%)
- Electrolitos naturales como sodio, potasio, calcio y magnesio
- Carbohidratos en forma de lactosa
- Proteínas de alta calidad

Esta combinación hace que el vaciamiento gástrico sea más lento que el del agua sola, permitiendo que los líquidos permanezcan más tiempo en el organismo y favoreciendo una mejor retención hídrica.



Lácteos de

CORAZÓN MENONITA



f QueseríaDosLagunas

@ queseriodoslagunas

☎ 800 720 5050

🌐 www.qdl.com.mx



LA LECHE HIDRATA MÁS QUE UNA BEBIDA ISOTÓNICA

Diversos estudios han encontrado que después del ejercicio la leche puede promover una mayor retención de líquidos que algunas bebidas isotónicas tradicionales.

En una investigación publicada en el British Journal of Nutrition, atletas que realizaron ejercicio en condiciones de calor fueron rehidratados con leche descremada, bebidas deportivas y agua. Los resultados mostraron que quienes consumieron leche mantuvieron un balance hídrico más positivo durante varias horas posteriores al ejercicio.

La explicación radica en que la leche contiene naturalmente sodio y potasio, minerales fundamentales para reemplazar los electrolitos perdidos mediante el sudor. Además, sus proteínas contribuyen a disminuir la producción de orina posterior al ejercicio, favoreciendo una mejor conservación de líquidos.



Teoría de las Cuerdas

Proporcione a su queso una elasticidad de siguiente nivel con nuestra cartera de biosoluciones líder en el mundo. Con los cultivos de acidificación y los coagulantes adecuados, puede dar a sus quesos de pasta hilada el sabor y la funcionalidad que los amantes de la pizza aman.

Porque la teoría está muy bien, pero la práctica está al comer.

Next level dairy.



UN BENEFICIO ADICIONAL: RECUPERACIÓN MUSCULAR

Mientras que las bebidas isotónicas están diseñadas principalmente para aportar líquidos y carbohidratos, la leche ofrece un beneficio adicional muy valioso para los deportistas: proteínas completas de alta calidad.

La leche contiene aproximadamente 8 gramos de proteína por vaso (250 ml), incluyendo caseína y proteína de suero (whey), ambas reconocidas por su capacidad para estimular la síntesis de proteína muscular.

Después del ejercicio, especialmente en actividades de resistencia, entrenamiento funcional, ciclismo, carrera o trabajo de fuerza, estas proteínas ayudan a:

- Favorecer la reparación muscular.
- Reducir el daño inducido por el ejercicio.
- Promover la recuperación entre sesiones de entrenamiento.
- Contribuir al mantenimiento y desarrollo de masa muscular.

Por esta razón, muchos especialistas en nutrición deportiva consideran a la leche como una bebida que combina hidratación y recuperación en un solo producto.

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:

-  DanoneMéx
-  danonoma
-  DanoneMexico



APLICACIONES PRÁCTICAS EN EL DEPORTE

La leche puede ser una excelente opción de recuperación después de:

- Carreras recreativas o competitivas.
- Entrenamientos de gimnasio y fuerza.
- Ciclismo.
- Deportes de conjunto como fútbol, básquetbol o voleibol.
- Actividades de resistencia moderada a intensa.

Para la mayoría de los deportistas recreativos, consumir entre 250 y 500 ml de leche durante la primera hora posterior al ejercicio puede contribuir tanto a la rehidratación como a la recuperación muscular.

En sesiones prolongadas o competencias de varias horas, las bebidas deportivas siguen teniendo un papel importante durante la actividad física por su rápida absorción y aporte de carbohidratos. Sin embargo, una vez finalizado el ejercicio, la leche representa una alternativa nutricionalmente más completa.



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.

UNA BEBIDA NATURAL CON RESPALDO CIENTÍFICO

Además de sus beneficios para la hidratación y la recuperación, la leche aporta nutrientes esenciales frecuentemente requeridos por los deportistas:

- Calcio, importante para la salud ósea
- Fósforo, involucrado en la producción de energía
- Potasio, fundamental para la función muscular
- Vitaminas del complejo B
- Proteínas de alto valor biológico

Por ello, cada vez más investigaciones respaldan su inclusión dentro de las estrategias nutricionales para personas físicamente activas.

Conclusión

La evidencia científica actual demuestra que la leche no solo es una bebida nutritiva, sino también una herramienta eficaz para la rehidratación posterior al ejercicio. Gracias a su contenido natural de agua, electrolitos, carbohidratos y proteínas de alta calidad, puede favorecer una mayor retención de líquidos y una recuperación muscular más eficiente que muchas bebidas deportivas convencionales.

Lejos de ser únicamente un alimento asociado al crecimiento infantil, la leche se posiciona hoy como una opción práctica, accesible y respaldada por la ciencia para deportistas y personas activas que buscan optimizar su hidratación y recuperación de manera natural.

Referencias:

1. Maughan RJ, Watson P, Cordery PA, et al. A randomized trial to assess the potential of different beverages to affect hydration status: development of a beverage hydration index. *American Journal of Clinical Nutrition*. 2016;103(3):717–723.
2. Shirreffs SM, Watson P, Maughan RJ. Milk as an effective post-exercise rehydration drink. *British Journal of Nutrition*. 2007;98(1):173–180.
3. Roy BD. Milk: the new sports drink? A review. *Journal of the International Society of Sports Nutrition*. 2008;5:15.
4. Thomas DT, Erdman KA, Burke LM. Position of the Academy of Nutrition and Dietetics, Dietitians of Canada, and the American College of Sports Medicine: Nutrition and Athletic Performance. *Medicine & Science in Sports & Exercise*. 2016;48(3):543–568.
5. James LJ, Clayton D, Evans GH. Effect of milk protein addition to a carbohydrate-electrolyte rehydration solution ingested after exercise in the heat. *British Journal of Nutrition*. 2011;105(3):393–399.

¿Sabes qué representa el Distintivo ESR®?



Impulsado por el Centro Mexicano para la Filantropía (Cemefi) desde el año 2000, reconoce a las organizaciones que integran prácticas éticas, sociales y ambientales en su estrategia de negocio.

El propósito detrás de este reconocimiento

- Bienestar y desarrollo de las personas
- Impacto positivo en la comunidad
- Cuidado y preservación del entorno
- Ética y transparencia en cada acción



Una forma de crecer con propósito, responsabilidad y visión de largo plazo.



19 años

impulsando un crecimiento responsable

En Cremería Americana, este logro refleja nuestro compromiso de **construir valor todos los días**.

Seguimos fortaleciendo a nuestra gente, contribuyendo al desarrollo de nuestra comunidad y generando un impacto positivo que trasciende generaciones.



Representa una visión empresarial enfocada en generar valor sostenible y construir un futuro con impacto positivo.



Fuentes:

Distintivo ESR® ¿Qué es y cómo obtenerlo? - Distintivo ESR. (2024b, octubre 31). Distintivo ESR. https://www.distintivoesr.com/cayab_editorial. (2020, 27 noviembre). ¿Qué es el Distintivo ESR? Sustentarse. <https://sustentarse.com.mx/que-es-el-distintivo-esr/>



Día Mundial de la Salud: un llamado a la prevención, el autocuidado y la acción colectiva

Cada 7 de abril se conmemora el Día Mundial de la Salud, una fecha que trasciende el simbolismo para convertirse en un recordatorio urgente: la salud no se construye únicamente en hospitales, sino en las decisiones cotidianas de cada persona, en la colaboración entre sectores y en el compromiso colectivo por el bienestar.

En el marco de esta conmemoración, representantes del sector público, privado, médico y académico coincidieron en un punto clave: el mayor desafío en salud hoy es prevenir, no solo curar.

Durante la ceremonia de inauguración, el Ing. René Fonseca Medina, director de la Cámara Nacional de Industriales de la Leche (Canilec) dirigió un mensaje en el que destacó que la salud es una responsabilidad compartida que comienza con el autocuidado y se fortalece mediante acciones colectivas orientadas a la prevención.

En este contexto, subrayó el papel fundamental de la leche y los productos lácteos como parte de una alimentación equilibrada, al aportar nutrimentos esenciales para el bienestar de las personas en todas las etapas de la vida. Asimismo, reiteró la importancia de promover su consumo como un hábito que contribuye al mantenimiento de una buena salud y a la prevención de enfermedades.



ecolean

A lighter approach to packaging



LA SALUD COMIENZA ANTES DE LA ENFERMEDAD

Uno de los mensajes más contundentes fue el del Senador Emmanuel Reyes Carmona al enfatizar que la salud se construye todos los días. Hábitos como la alimentación, la actividad física, el descanso y la gestión del estrés son determinantes.

De acuerdo con evidencia científica, con estilos de vida saludables pueden prevenirse hasta:

- 80% de enfermedades cardiovasculares, diabetes tipo 2 y eventos cerebrovasculares
- 40% de algunos tipos de cáncer

Esto coloca al autocuidado como una pieza central del sistema de salud.



EL AUTOCUIDADO: RESPONSABILIDAD COMPARTIDA

El autocuidado no es solo reaccionar ante la enfermedad, sino anticiparse a ella. Implica:

- Realizar chequeos médicos periódicos
- Mantener hábitos saludables
- Informarse con base científica
- Tomar decisiones conscientes sobre la salud

Además, el Senador Reyes Carmona destacó que el autocuidado también es un tema cultural: requiere educación, acceso a información y corresponsabilidad entre individuos, instituciones y empresas.

LACTALIS
MÉXICO

Nutriendo el futuro



Sitio Web

 @lactalis.mexico

 Lactalis México

El senador Reyes Carmona hizo un llamado a reconocer uno de los principales desafíos que enfrenta el país en materia de salud pública: el creciente impacto de las enfermedades crónicas no transmisibles. Señaló que padecimientos como la diabetes, la obesidad y la hipertensión continúan afectando a millones de mexicanos y, en muchos casos, permanecen sin diagnóstico oportuno, lo que incrementa las complicaciones para los pacientes y ejerce una presión cada vez mayor sobre el sistema nacional de salud.

Frente a este escenario, destacó que la prevención debe convertirse en una prioridad nacional. Impulsar hábitos de vida saludables, fomentar una alimentación equilibrada y fortalecer las acciones de detección temprana no solo contribuye a mejorar la salud de la población, sino que también representa una inversión estratégica para el país, al disminuir los costos de atención médica, incrementar la productividad y elevar la calidad de vida de las personas.

Finalmente, destacó que la alimentación es uno de los pilares fundamentales para la construcción de una sociedad más saludable y resiliente. En este sentido, se reconoció a la industria alimentaria, y en particular al sector lácteo, como un aliado estratégico en la promoción de hábitos de vida saludables y en el fortalecimiento de las acciones de prevención.

Enfatizó que la leche y los productos lácteos constituyen una fuente importante de nutrimentos esenciales, como calcio, proteínas de alto valor biológico y vitaminas, indispensables para el crecimiento, el desarrollo y el mantenimiento de la salud en todas las etapas de la vida. Asimismo, se hizo un llamado a continuar impulsando la innovación para desarrollar alimentos cada vez más nutritivos, funcionales, sostenibles y accesibles para la población.

Agradeció la participación del Ing. René Fonseca Medina y de la Cámara Nacional de Industriales de la Leche (Canilec), destacando su compromiso con la promoción de iniciativas que fomentan la prevención, la educación nutricional y el bienestar de la población. Su participación reafirma el papel del sector lácteo como un actor comprometido con la construcción de un México más saludable, mediante la colaboración entre la industria, las autoridades y la sociedad.

CONTRIBUIMOS A TU SALUD INTESTINAL



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.

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

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

Yakult

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.



www.yakult.com.mx



Otro de los temas que despertó gran interés entre los asistentes fue el presentado por el Dr. Carlos Sánchez, representante de Yakult México, empresa afiliada a Canilec, quien abordó la importancia de la salud intestinal como un componente esencial del bienestar integral.

Durante su conferencia explicó que, gracias a los avances científicos, hoy se entiende que la salud va mucho más allá de la ausencia de enfermedad y que existe una estrecha relación entre el sistema digestivo, la salud mental y el bienestar emocional.

En este contexto, destacó el papel del denominado eje intestino-cerebro, una conexión bidireccional que demuestra cómo el equilibrio de la microbiota intestinal influye en funciones tan importantes como la respuesta inmunológica, el estado de ánimo e incluso la calidad de vida.

Asimismo, señaló que una alimentación equilibrada, rica en fibra, alimentos fermentados y probióticos, favorece el mantenimiento de una microbiota saludable, contribuyendo no solo a una mejor salud digestiva, sino también al bienestar físico y emocional de las personas.



EXCESO
SODIO

SECRETARIA DE SALUD

ORIGEN
POTOSINO
ORGULLO MEXICANO



CARRANCO

SABOR HECHO A MANO
DESDE 1885®

100% de leche

QUESO RANCHERO

Cont. Neto 300 g

Como acto simbólico de cierre, los asistentes se reunieron en la explanada para realizar el tradicional encendido de luz conmemorativo del Día Mundial de la Salud. Este momento reunió a representantes de los distintos sectores participantes en un mensaje de unidad y compromiso con la promoción de la salud y la prevención.



Con este emotivo acto se refrendó el llamado a trabajar de manera conjunta por una sociedad más saludable, recordando que el bienestar es una responsabilidad compartida y que, como se destacó durante la jornada: "Con salud hay todo; sin salud, no hay nada."



DISTRIBUIDORA
ALCATRAZ



**NUEVO
WEBINAR**

BIOPROTECCIÓN: **LA EVOLUCIÓN NATURAL DE** **LA CONSERVACIÓN LÁCTEA**



LA IMPORTANCIA DE
BIOPROTECTORES
EN LA INDUSTRIA LÁCTEA



MIÉRCOLES
2 DE SEPTIEMBRE
DE 2026



10:00 AM



DIRIGIDO A TODOS LOS INDUSTRIALES
DE LA LECHE DENTRO DE LA
CÁMARA NACIONAL DE LA LECHE



PROTECCIÓN DEL PRODUCTO



CONTROL DE MICROORGANISMOS



SEGURIDAD Y CALIDAD



INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD



**¡CONÉCTATE
Y FORTALECE
LA CALIDAD DE
TUS PRODUCTOS!**



www.distribuidoraalcatraz.com



55 6716 4928



55 6979 0610





Bioprotección en quesos y almacenamiento de leche cruda:

LA EVOLUCIÓN NATURAL DE LA CONSERVACIÓN LÁCTEA

Este artículo fue desarrollado por Distribuidora Alcatraz, empresa afiliada a Canilec

La industria quesera enfrenta actualmente el desafío de producir alimentos cada vez más seguros, con mayor vida útil y formulaciones más limpias que respondan a las expectativas de consumidores y mercados. En este contexto, la bioprotección ha surgido como una de las herramientas más innovadoras y prometedoras para preservar la calidad de la leche y los quesos mediante el aprovechamiento de microorganismos benéficos y sus compuestos naturales.



**Artesanal o industrial...
todo buen queso necesita cuajo, cultivos y
ALCATRAZ**



Ventas: (55) 6716 4928 • (55) 6716 4010
www.distribuidoraalcatraz.com • alcatraz@distribuidoraalcatraz.com

La bioprotección consiste en la utilización de bacterias ácido lácticas seleccionadas o de los metabolitos antimicrobianos que estas producen para inhibir el desarrollo de microorganismos indeseables.

A diferencia de los conservadores químicos tradicionales, esta estrategia aprovecha mecanismos naturales propios de la fermentación, contribuyendo a mantener la inocuidad y estabilidad de los productos lácteos.

Los cultivos bioprotectores actúan de diversas maneras, compiten con los microorganismos contaminantes por nutrientes y espacio, generan ácidos orgánicos que disminuyen el pH y producen sustancias antimicrobianas como bacteriocinas, peróxido de hidrógeno y diacetilo. Gracias a estos mecanismos, ayudan a controlar mohos, levaduras y bacterias responsables de alteraciones sensoriales, defectos tecnológicos y pérdidas de vida útil.

Asimismo, pueden contribuir al control de patógenos de importancia alimentaria y de microorganismos causantes de defectos como el hinchamiento tardío en quesos madurados.



Cuidar el medio ambiente sabe muy bien.



Gracias a **nuestro enfoque medioambiental**, utilizamos materias primas como el cartón **proveniente de bosques administrados responsablemente**, así nos sentimos orgullosos de proteger lo bueno.



52,866 toneladas de envases reciclados durante 2022.



600 puntos de acopio en todo el país.



Nuestra meta **para 2023 es tener 58 mil toneladas de envases reciclados.**

Elige lo bueno,
fíjate que sea
Tetra Pak®

Es más, su aplicación puede comenzar incluso antes de la elaboración del queso. Durante el almacenamiento y transporte de la leche cruda en silos y pipas refrigeradas, ciertos cultivos protectores limitan el crecimiento de bacterias psicrótrofas y bacterias ácido lácticas no iniciadoras Non-Starter Lactic Acid Bacteria (NSLAB) por sus siglas en inglés, microorganismos capaces de producir enzimas termoestables que afectan el rendimiento quesero y favorecen defectos durante la maduración.

Algunos cultivos también estimulan el sistema natural lactoperoxidasa de la leche mediante la producción de peróxido de hidrógeno, fortaleciendo así la protección microbiológica durante periodos prolongados de refrigeración.





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.





Actualmente, la bioprotección puede implementarse mediante cultivos vivos, fermentados ricos en metabolitos antimicrobianos o sustancias específicas como nisina y natamicina. Más aún, los cultivos vivos representan una de las soluciones más avanzadas, ya que proporcionan una protección dinámica y continua durante toda la vida útil del producto.

Además de fortalecer la seguridad microbiológica, la bioprotección ofrece beneficios económicos y ambientales. La reducción de mermas, devoluciones y reclamaciones comerciales, junto con una mejor conservación de la calidad, contribuye a procesos más eficientes y sostenibles. No obstante, su éxito depende de una adecuada selección de cultivos, de las características de cada tipo de queso y de la aplicación rigurosa de buenas prácticas de manufactura.

Más que un sustituto de los sistemas tradicionales de conservación, la bioprotección constituye una barrera adicional que complementa las estrategias de control existentes. Su capacidad para preservar la calidad de la leche cruda, mejorar la estabilidad de los quesos y extender naturalmente la vida útil la posiciona como una tecnología clave para el presente y el futuro de la industria láctea.

Coordinación, planeación y seguimiento en cada operación

Servicios especializados para mercancías con control de temperatura



En Polarport participamos antes, durante y después del servicio, asegurando visibilidad y control de principio a fin.

Integramos cadena de frío, comunicación constante y métricas de desempeño para ayudar a nuestros clientes a proteger su mercancía, optimizar tiempos y tomar mejores decisiones.

Nuestra metodología incluye:



Coordinación
anticipada de
embarques



Monitoreo
operativo en
tiempo real



Comunicación
constante entre
las partes
involucradas



KPIs y
métricas de
cumplimiento



Control en
cadena
de frío



Inocuidad y
cumplimiento
normativo

La logística no solo son maniobras, es el conjunto de
comunicación, control de información, análisis y mejora continua

COMERCIO 18 AÑOS

SIENDO ALIADO ESTRATÉGICO DE
LA INDUSTRIA

LOGÍSTICA 10 AÑOS

LLEGANDO MÁS LEJOS

En **PROSELACSA COMERCIO** somos aliados estratégicos de la industria lácteo-alimentaria en México, especializados en el suministro eficiente de insumos y soluciones comerciales.

Nuestra experiencia y compromiso con la calidad nos permiten ofrecer productos confiables, atención personalizada y relaciones comerciales a largo plazo.

DÍA MUNDIAL DE LA LECHE

1
JUNIO

El Día Mundial de la Leche nos recuerda la importancia de un alimento que nutre al mundo.

LOGÍSTICA

En **PROSELACSA LOGÍSTICA** transformamos la logística en una ventaja competitiva para nuestros clientes. A punto de celebrar **10 años** de trayectoria, continuamos ofreciendo soluciones de transporte respaldadas por la experiencia, la innovación y el compromiso que nos distinguen dentro de la industria alimentaria.

10 | proselacsa®
— AÑOS — LOGÍSTICA

Agradecemos a nuestros clientes, aliados y colaboradores por estos 10 años de confianza. Seguiremos trabajando con la misma pasión para llevar calidad y soluciones que generan valor.

NUESTRO COMPROMISO:



CALIDAD



INTEGRIDAD



INNOVACIÓN



PASIÓN POR NUESTROS CLIENTES



Proselacsa



Proselacsa.mx



Proselacsa.mx



www.proselacsa.com



Conoce más sobre nuestros Productos y Servicios para la Industria Láctea escaneando el código



HONRAMOS EL ORIGEN PERFECCIONAMOS EL PROCESO

— Calidad • Confianza • Compromiso —



Más de 40 años en el mercado nos respaldan
Evolucionando acorde a las necesidades de la industria láctea.



449-144-2436



enfriadoraelmezquite@gmail.com



direccion.alpe@gpedroza.com



Gestiona la operación de tu negocio con visión 360°

- **Controla tu ejecución en el punto de venta**
- **Optimiza tus operaciones eficientemente**
- **Incrementa tus ventas y personaliza tu servicio**
- **Consolida los datos de todos tus canales comerciales**

www.telynet.com



NO ES SOLO UN PODCAST ES LA VOZ DE TODA UNA INDUSTRIA



Disponible en:



NUESTROS PATROCINADORES

PLATINO



ORO



PLATA



BRONCE

