



Por co  Alltech México

Calidad de la leche de venta al menudeo en función del sistema de producción de origen declarado en la etiqueta

Una tendencia en el etiquetado de la leche y otros alimentos es poner leyendas según el tipo de sistema de producción del cual se originan.

Se realizó un estudio con 334 muestras de leche de venta al menudeo (colectadas en 48 estados de la Unión Americana), para comparar la calidad microbiológica, la presencia de residuos de antibióticos y hormonas, así como su valor nutricional, dependiendo del sistema de producción del cual provenían (según la etiqueta): sistema convencional, sistema sin uso de somatotropina (bST), o sistema orgánico (según el Departamento de Agricultura: USDA).

Existieron diferencias mínimas para las variables de estudio entre las leches originadas en los tres sistemas considerados.

Por ejemplo, la leche convencional presentó cuentas bacterianas menores ($p < 0.05$) que la leche orgánica y la libre de bST, pero las diferencias no se consideran de significado biológico. La leche libre de bST tuvo niveles de estradiol similares a la leche orgánica y niveles de progesterona similares a la leche convencional. En cuanto a macronutrientes, sólo en proteína la leche orgánica presentó un contenido ligeramente mayor que las otras leches (0.1% aproximadamente).

Se concluye que las distinciones mostradas en las etiquetas, respecto a los sistemas de producción, no implican necesariamente diferencias significativas en la calidad de la leche y que nutriólogos y consumidores deben considerar esto al decidir o recomendar la compra de los diferentes productos.



Fuente: J Am Diet Assoc. 2008. 108