

BOLETÍN DE PRENSA No. 389 ->>

El glicomacropéptido presente en el suero, permite identificar leche adulterada. No es un compuesto tóxico.

El método empleado es rápido, exacto y de bajo costo.

La Dra. Norma Angélica Chávez Vela, encabeza una investigación para detectar el nivel de suero en la leche, mediante el glicomacropéptido (GMP) un compuesto que sólo se encuentra en el suero de quesería y que permite identificar si la leche está adulterada o no.



Explicó que el GMP es una proteína que se encuentra únicamente en el suero de la leche que se forma a partir del cuajo para hacer los quesos, por lo que se está tratando de identificar el GMP en la leche; si ésta lo contiene, significa que se está adulterando la leche con suero.

Comentó que anteriormente la leche se adulteraba con agua u otras sustancias comunes y fácilmente identificables, ahora se ha podido comprobar la adulteración de la leche con el suero obtenido de las queserías, mediante el GMP, bajo un método con anticuerpos desarrollado por investigadores de la UAA.

Chávez Vela comentó que “el suero es difícil de detectar por su sabor similar a la leche, el cual contiene sólidos y otras sustancias parecidas”. En Europa, la detección del GMP se hace con aparatos e instrumentos costosos (cromatografía de alta resolución, HTLC, o cromatografías acopladas a masa); sin embargo el método con anticuerpos permite una mayor exactitud en los resultados, a bajo costo y con mayor rapidez, además de que es un procedimiento más fácil de utilizar.

La investigadora del Centro de Ciencias Básicas aseguró que el suero presente en la leche, significa un fraude para el consumidor y para la industria láctea; ya que el suero tiene un costo hasta 10 veces menor al de la leche.

Esta adulteración afecta en la cuestión económica y el rendimiento de los productos. Chávez Vela ejemplificó que al momento de procesar quesos o yogur el rendimiento será mucho menor. Por otra parte aseguró que el suero no es tóxico, por el contrario tiene algunos beneficios

nutricionales.

Dijo que en Aguascalientes este fraude en la leche sí se ha detectado, gracias a un estudio en el que se analizaron distintas marcas comerciales en diferentes épocas del año. Se detectaron algunas marcas que contenían hasta un 30% de suero de quesería, durante invierno, que es el periodo en el que las vacas llegan a producir menos leche.

Aseveró que procedimientos como este propuesto por investigadores universitarios, es susceptible para establecer estrategias de vinculación con el sector industrial, ya que puede funcionar como control de calidad en la compra-venta o para los productos terminados.

Finalmente, la doctora Norma Angélica Chávez Vela mencionó que el glicomacropéptido tiene aplicaciones favorables para la salud de las personas, brinda sensación de saciedad para quienes desean bajar de peso, tiene efectos benéficos sobre padecimientos gastrointestinales, protege contra las caries dentales e incluso mencionó las aportaciones hechas por la Dra. Eva María Salinas, también investigadora del Centro de Ciencias Básicas, en el sentido de que el GMP puede llegar a contrarrestar alergias.