

# DOMINGO

## INFORME



WILSON PINTO

Los productores de leche rechazan la utilización del suero líquido de leche para producir las llamadas bebidas lácteas.

### DIFERENCIA ENTRE BEBIDA LÁCTEA Y LECHE

BEBIDA LÁCTEA CON SUERO DE LECHE	LECHE PURA
<ul style="list-style-type: none"> <li>Es el producto que se obtiene de la leche, leche reconstituida y/o derivados, reconstituidos o no, con adición de ingredientes no lácteos y suero de la leche. Por ley, este producto debe estar debidamente etiquetado para que el consumidor sepa que lo que compra no es leche pura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Es 100% leche. Solo ha pasado por los procesos específicos para lograr su conservación. Algunas marcas en Ecuador han decidido ubicar mensajes en sus productos para que el consumidor sepa que no contiene suero de leche u otros aditamentos.</li> </ul>



MORATORIA FINALIZÓ EL PASADO 26 DE AGOSTO, SE ESPERA ANUNCIO ESTATAL

# Uso del suero de leche divide al sector lácteo

La utilización de esta sustancia para producir, principalmente, bebidas lácteas ha generado temor entre los productores de leche cruda debido a su bajo costo. Una parte del sector industrial está a favor de su uso y pide al Gobierno no ceder a 'presiones'.

Señala que el suero de leche es un subproducto de la elaboración de quesos y leche pura, ella dice: "No sabía, pero imagino que es alimento".

Le dan una funda que tiene la frase "Bebida láctea con suero de leche ultrapasteurizada".

¿Sabe lo que está comprando?, preguntamos. "Leche", responde. Al explicarle que lo adquirido es una mezcla entre suero líquido que proviene de la elaboración de quesos y leche pura, ella dice: "No sabía, pero imagino que es alimento".

Actualmente este tipo de bebidas tienen acogida en el país, especialmente en la Costa, pero han generado una gran división en el sector lácteo.

Los productores de leche están en contra de la utilización del suero de leche. Aseguran que existe una competencia 'injusta' y un trato 'desleal' con el consumidor final que no tiene claro lo que adquiere.

El también llamado lactosuero es el líquido obtenido durante la coagulación de la leche en el proceso de fabricación del queso y de la caseína. Es de color amarillo verdoso, turbio, de sabor fresco, ácido y tiene 94% de agua, proteínas y grasas. Además, contiene el 50% de los nutrientes de la leche.

Fue considerado por largo tiempo como un desecho difícil de tratar y eliminar debido a las grandes cantidades producidas en la industria quesera.

Pero nuevas tecnologías permiten recuperar sus principales nutrientes y elaborar a base de ellos nuevos productos como los concentrados de proteínas de suero, emulsificantes, estabilizantes, bebidas, etc. Ade-

más, es utilizado para repostería, panificación, suplementos para aumentar masa muscular, dietas especiales y productos farmacéuticos.

Sin embargo, para Luis García, presidente de la Asociación de Ganaderos de Salitre, el bajo costo del litro del suero de leche (entre \$ 0,02 y \$ 0,05) está generando una distorsión en el mercado del país.

"Ya sufrimos por los costos del abigeato, el alto costo de los insumos, falta de tecnologías y ahora llegó el suero", indica. En Ecuador, el precio oficial del litro de leche pura es de \$ 0,42, pero, según García, produciría cuesta mucho más y dependerá de la región.

"En la Costa, el costo de producción es de \$ 0,70 y la vendemos en \$ 0,45. En la Sierra es peor porque se llega a vender la leche en \$ 0,25", señala.

Ecuador destina 1,5 millones de litros de leche para la producción formal de 300.000 kilos de quesos por día. Eso genera 1,2 millones de litros de suero, aunque solo el 10% de este total estaría usándolo la industria para fabricar en su mayoría bebidas lácteas.

Estos productos estarían desplazando a la leche hasta en el



CORTESÍA

Personal de Agrocalidad realiza controles a los productores de leche para detectar posibles adulteraciones.

35% a nivel nacional, afirma Francis Abad, coordinador nacional del movimiento Fe por la Leche. Añade que los productores están dispuestos a competir con el suero siempre que este sea utilizado en polvo "como lo dice la norma internacional".

Desde el 2005 se producen bebidas que tienen una parte de suero en el país. Pero a falta de una normativa que lo regularizara, las cantidades usadas de esta sustancia eran libres.

Luego, en el 2011, se generaron las primeras normas INEN, que establecen que la leche debe ser "por lo menos el 50% del total de ingredientes del producto" en las bebidas lácteas. Además, se fijaron reglas para su etiquetado.

En octubre del 2018, el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), a través de su titular Xavier Lazo, informó que todas las industrias que no hagan buenas prácticas de manufactura (BPM) estaban impedidas de comercializar el suero.

También pidió al Ministerio de Salud Pública (MSP) que analizara el cambio del etiquetado de 'bebida láctea' a 'bebida de suero con leche'.

Esta petición, hasta el momento, no ha sido acogida.

Para analizar los beneficios o perjuicios que tendría el lactosuero, el Gobierno declaró, a principios de este año, una moratoria de seis meses que prohíba su comercialización. De hecho, en junio pasado, el MAG invitó a expertos neozelandeses para debatir sobre el tema.

La moratoria, cuyo plazo concluyó el pasado 26 de agosto por lo que se espera un pronunciamiento oficial que hasta el momento no se da, generó pérdidas mensuales de hasta el 30% a los queseros del país que comercializaban el suero al sector industrial, asegura Jorge Novillo, presidente de la Asociación de Pequeños Queseros Artesanales de Cotopaxi.

"En el acuerdo (donde se estableció la moratoria) se nos ofreció un plan quesero, pero nunca se cumplió, no se hizo nada. Nos preocupa que el Gobierno extienda la moratoria por presiones", señala.

Incluso, la organización que representa Novillo presentó una demanda en la Corte Constitucional en contra de la moratoria: "El acuerdo fue ilegal. No es justo que nos quiten nuestros ingresos".

Aunque hay quienes defienden la actuación del Gobierno.



### SUERO DE LECHE

Es el producto lácteo obtenido en la elaboración de productos como el queso o la caseína, mediante la separación de la cuajada, después de la coagulación de la leche. Es de color amarillo verdoso, turbio, de sabor fresco y ácido.

**94%**  
de agua, proteínas y grasas

**50%**  
de los nutrientes de la leche

**1,2**  
millones de litros de suero se producen en Ecuador

Las bebidas lácteas son más nutritivas que la mayoría de bebidas que hay en el mercado. Deben estar bien rotuladas y esto debe ser regulado".

Rodrigo Dueñas, Reylácteos

Ojalá se trajera maquinaria para que se pulverice y se utilice el suero en bebidas como se dice que hay en otros países, porque tiene proteínas".

Mentor Tello, Lácteos Mentur

Vilma Álvarez, Jéssica Moreno e Israel Cabezas, pequeños productores de leche en la provincia de Tungurahua, aseguran que antes de la moratoria el litro de leche lo vendían "hasta en \$ 0,15" y que en ocasiones lo intercambiaban con productos como quesos.

Afirman que con la prohibición de vender el suero, el precio de la leche mejoró aunque no les pagan el valor oficial, les cancelan de \$ 0,35 a \$ 0,37, pero temen quebrar si vuelve la venta del lactosuero.

"Si multiplicamos por cien la venta de bebidas lácteas, vamos a necesitar producir más queso para obtener más suero. Es imposible pensar que el suero compita con la leche", señala Rodrigo Dueñas, gerente general de Reylácteos, empresa que tiene un amplio catálogo de bebidas lácteas.

El ejecutivo indica que los productores de leche están descontentos por "desconocimiento", ya que en otros países el debate del suero "ya fue superado

hace 50 años": "En Estados Unidos se fomentan la producción del suero, la exportación y la fabricación de alimentos".

Sobre el pedido que se utilice el lactosuero en polvo, Dueñas señala que "es tan inverosímil, no hay una razón técnica que diga que no se puede utilizar en su forma líquida".

Cuestiona que el Gobierno haya obligado, antes de la moratoria, a las queseras a obtener BPM para vender suero, ya que en el país solo se necesitan un permiso de funcionamiento y la notificación sanitaria para comercializar alimentos.

"Los 1,2 millones de litros de suero de leche que se producen tienen la proteína suficiente para alimentar a 120.000 personas por día y en Ecuador, uno de cuatro niños sufre de desnutrición. Además, los actuales acuerdos comerciales firmados contemplan el comercio del lactosuero en polvo", afirma.

En cambio, Luis David Montayo, gerente general de Lácteos San Antonio, afirma que se

necesitan reglas claras por parte del Gobierno y definir definitivamente el tema del suero.

"Nosotros no hemos incurrido en bebidas lácteas, aunque tenemos la capacidad para hacerlo, porque somos consecuentes con nuestros productores", dice.

Agrega que el nicho de la producción de quesos estaría copado en el país y aumentar su producción, para generar mayor volumen de suero, no derivaría en mayor consumo, pero sí generaría una afectación directa al sector lechero.

Otro de los problemas que enfrentará el sector lácteo a mediano plazo es, según Montayo, el tratado comercial firmado con la Unión Europea: "Es un tema que afectará especialmente al productor".

Este Diario solicitó entrevistas al MSP, al MAG y a la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria para analizar el tema, pero hasta el cierre de esta edición no hubo respuesta. (1)



WILSON PINTO

Para producir un queso de un kilo se necesitan tres litros de leche aproximadamente. El líquido que queda luego de este proceso se denomina suero de leche o lactosuero.

## Se pide investigar más sobre beneficios

En Europa y Estados Unidos hace varias décadas comenzaron a aparecer en el mercado una variedad de productos a base del lactosuero, como bebidas, medicamentos, proteínas en polvo y quesos, entre otros, que aprovechan las bondades nutricionales de este fluido y solucionan los problemas ambientales que provoca desecharlo.

La mayoría de países desarrollados invierte en tecnología para concentrar en polvo la proteína del suero.

Sin embargo, en América Latina el lactosuero es aprovechado en mínimas cantidades. Se utiliza, en su mayoría, para la alimentación de cerdos y bovinos.

En Ecuador hay un fuerte debate sobre su utilización. La industria láctea usa este líquido para la elaboración de bebidas lácteas.

"Es importante que el Estado reconozca el valor del suero de leche y las posibilidades que tiene el producto. Cuando se dictó la moratoria (que prohíbe su comercialización), no había la información suficiente", dice Rodrigo Gallegos, director del Centro de la Industria Láctea.

Afirma que el lactosuero es bueno porque tiene al menos el 50% de los componentes nutricionales de la leche, tiene minerales y proteínas.

Sin embargo, Patricio Cáceres, profesor de la Escuela Superior Politécnica del Litoral (Espol), asegura que en el país se lo está utilizando de forma muy "básica".

"En Ecuador, la tecnología no está desarrollada y no se ha aprovechado al máximo. Si los industriales quieren aprove-

char el suero lácteo, tienen que invertir en infraestructura para concentrar, evaporar, deshidratar. Incluso aprovechar la proteína del suero para producir nuevos compuestos péptidos (compuesto que está formado por la unión de un número reducido de aminoácidos)", señala.

Indica que otros países ya existen patentes de péptidos que ayudan a prevenir infartos o el cáncer: "Hacia allá debemos ir y no solo lo fácil de sacar leche y poner suero para producir bebidas lácteas".

Cáceres no está de acuerdo con la decisión gubernamental de prohibir el lactosuero o su comercialización. Indica que al consumidor no se le puede limitar a comprar solo un producto: "Lo que no podemos es adulterar la leche, pero la solución no es prohibirle sino regularlo".

En tanto, Luis García, presidente de la Asociación de Ganaderos de Salitre, afirma que la regulación en la calidad del suero que se produce en el país: "Lo que no dicen es que el queso que llega a las grandes ciudades lo mezclan con aceite de palma".

Gallegos concuerda en que deben existir más controles: "Para que el suero se pueda utilizar debe estar asegurada su calidad, es decir, tienen que venir de plantas que tengan buenas prácticas de manufactura (BPM)", señala.

El mismo criterio tiene Rodrigo Dueñas, gerente de Reylácteos. Afirma que para que el suero esté apto al consumo humano debe pasar por los mismos procesos que se aplican con la leche cruda: "Las normas sanitarias se tienen que cumplir". (1)