

¿QUÉ SON LOS SUEROS LÁCTEOS?

El lactosuero o suero lácteo es un producto líquido resultante de la coagulación de las proteínas de la leche durante la preparación del queso u otros productos como el yogur. El suero de la leche representa aproximadamente el 90% del volumen total de la leche y contiene la mayor parte de los componentes solubles en agua como carbohidratos, vitaminas hidrosolubles, minerales y proteínas solubles.¹

¿SE LE PUEDE ADICIONAR SUEROS LÁCTEOS A LA LECHE QUE CONSUMIMOS?

NO. El Decreto 616 de 2006 establece que la leche es el producto de la secreción mamaria normal de animales bovinos, bufalinos y

caprinos lecheros sanos, sin ningún tipo de adición, destinada al consumo en forma líquida o a elaboración posterior.

Adicionalmente, estipula la prohibición en la comercialización de la leche que haya sido adicionada con maltodextrina, **sueros lácteos**, aceite de girasol, de maíz, miel, bien sean fabricados nacionalmente o importados.



[1] Chacón Gurrola L.R., Chávez-Martínez A., Rentería-Monterrubio A.L. y Rodríguez-Figueroa J.C. Proteínas del lactosuero: usos, relación con la salud y bioactividades. Interciencia, 2017, 42(11).

¿LOS SUEROS LÁCTEOS SON MALOS?

NO. En el suero de la leche se encuentran el 55% del total de componentes de la leche como la lactosa, proteínas solubles, grasas y minerales. Muchos estudios han determinado que, desde el punto de vista tecnológico, la proteína del lactosuero puede actuar como modificador de la textura, gelificante, emulsificante (entre otros), llegando a alcanzar la calidad de ingredientes tradicionales como el colágeno.²

En la industria alimentaria se puede utilizar como ingrediente en alimentos para bebés, derivados lácteos, charcutería, sopas, panadería, repostería y una amplia variedad de alimentos.

Por lo anterior, para la industria alimentaria, el lactosuero constituye una fuente económica de proteínas que otorga múltiples propiedades en una amplia gama de alimentos. **Lo que no es correcto es que a los consumidores se les prometa leche de calidad o un producto 100% natural, cuando esta no cumple lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.**

2] Poveda E, E. Suero lácteo, generalidades y potencial uso como fuente de calcio de alta biodisponibilidad. Revista Chilena de Nutrición. 2013. 4. 0(4), 397-403. doi:10.4067/s0717-75182013000400011



¿QUÉ CONTROLES EXISTEN?

Las entidades que tienen la competencia en las actividades de inspección, vigilancia y control sanitario para toda la cadena agroproductiva de la leche son el Instituto Colombiano Agropecuario ICA, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las entidades territoriales en salud (Secretarías de Salud) desde las competencias establecidas para cada uno de estos en la ley 1122 de 2007.

Adicional a esto, el gremio industrial lechero colaboró en la construcción del compendio de normas técnicas colombianas NTC para leche, en el que establecen requerimientos técnicos y guías para un control adecuado y estricto para la leche (Son alrededor de 40 NTC para leche y productos lácteos).



Entidades Territoriales
en salud

¿EXISTEN PRUEBAS ESPECÍFICAS PARA DETECTAR LACTOSUERO?

SI. En la actualidad existen test de análisis para identificar la adición de lactosueros en leche, uno de estos análisis es la detección cualitativa de glicomacropéptido (cGMP) de caseína en leche. Esta molécula puede encontrarse en mayor concentración cuando la leche se encuentra adulterada con sueros procedentes de la elaboración de quesos.



La educación
es de todos

Mineducación

¿QUÉ SE ESTA HACIENDO DESDE LA UApA FRENTE A LAS ALERTAS Y CONTROLES EN EL USO DEL LACTOSUERO?



En la actualidad, en la Resolución 29452 de 2017 se indica la obligatoriedad en el cumplimiento normativo establecido para lácteos (normograma) y se hace mención a los requisitos generales así:

- No se permite la adición de suero lácteo.
- Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera con adición de vitaminas A y D.
- El producto deberá cumplir con las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica.
- Los productos deben poseer Registro Sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

Desde la Subdirección de Análisis, Calidad e Innovación de la UApA trabajamos en coordinación con el INVIMA con el fin de fortalecer y actualizar todos los lineamientos técnicos. Es por esto que en el marco de la Ley 2046 de 2020 frente a las compras públicas locales, el INVIMA tiene la responsabilidad de actualizar las fichas técnicas de alimentos y este ejercicio se incorporará en el ajuste de los nuevos lineamientos del PAE con el propósito de ampliar y profundizar los requerimientos técnicos y normativos de este tipo de productos que nos permitirán establecer los puntos de control internos a los proveedores del PAE.



La educación
es de todos

Mineducación