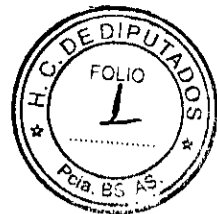




Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara de Diputados

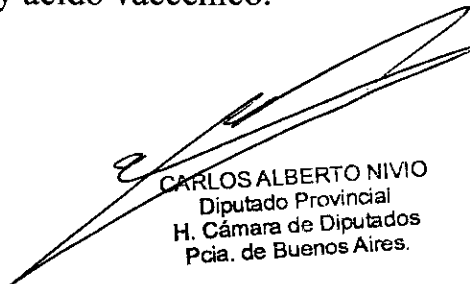


PROYECTO DE RESOLUCION

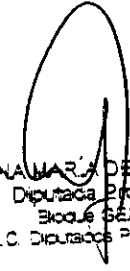
**La Honorable Cámara de Diputados de la Provincia
de Buenos Aires**

RESUELVE

Declárase de Interés Legislativo el trabajo de técnicos y científicos del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) de Balcarce y del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) desarrollando una leche con cualidades especiales que ayuda a prevenir problemas como la diabetes, la formación de células tumorales y de ateromas. La leche se obtiene de manera natural, alimentando a las vacas que la producen con oleaginosas, aceites y derivados de la molienda como la borra, obteniéndose un producto de menor contenido graso y con mayor nivel de ácido linoleico conjugado y ácido vaccénico.



CARLOS ALBERTO NIVIO
Diputado Provincial
H. Cámara de Diputados
Pcia. de Buenos Aires.



ANAMARÍA DE OTAZÚA
Diputada Provincial
Bloque GEN-PS
H.C. Diputados Prov Bs As



Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara de Diputados



FUNDAMENTOS

Hemos tomado nota en los últimos días y a través de distintos medios periodísticos del país, que Técnicos argentinos del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) de Balcarce y del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) desarrollaron una leche con cualidades especiales que ayuda a prevenir problemas como la diabetes, la formación de células tumorales y de ateromas. La leche se obtiene de manera natural, alimentando a las vacas que la producen con oleaginosas, aceites y derivados de la molienda como la borra. De esta manera se obtiene un producto de menor contenido graso y con mayor nivel de ácido linoleico conjugado y ácido vaccénico.

Señalan tales informaciones y comentarios de los que nos hacemos eco, que luego de seis años de trabajo, científicos del INTI Lácteos y el INTA Balcarce, lograron la creación de la llamada “súper leche”, que ayuda a prevenir la formación de células tumorales y la diabetes. La clave está en la alimentación de la vaca. La leche sale directamente de la ubre del animal y no tiene agregados químicos. En detalle, la diferencia de esta nueva leche, es que además de aportar los nutrientes clásicos de la leche común, que son minerales, proteínas, grasas y azúcares esenciales; cuentan con de ácido linoleico conjugado (CLA) y ácido vaccénico (AV), que son las que permiten brindar a al cuerpo “propiedades antitumorales, antiaterogénicas y antidiabéticas”.

Vale detenerse en las expresiones de los propios responsables del desarrollo de la misma, tal el caso de Miguel Taverna, coordinador del Programa Nacional Leches del INTA, quien contó que ya existen “productos precomerciales que han sido evaluados, como yogures, manteca y queso, lógicamente con las propiedades de la súper leche”. Otro punto importante a recalcar es que su fórmula no es cara y ya se encuentra a disposición de las PYMES. Taverna la considera como una alternativa para darle mayor valor agregado a su producto, para los más de 11.500 pequeños y medianos tamberos que existen en Córdoba, Santa Fe y Buenos Aires.

“Esta leche enriquecida depende de la aplicación de protocolos para agregar valor a la leche y sus derivados, pensando primero en el productor y la producción primaria. Porque generalmente es la empresa la que genera el valor y el tambero captura muy poco de ese proceso”.

La clave está en el “estricto protocolo en la alimentación y manejo de los vacunos. Se deben incorporar productos, pero no resulta tan engorroso, ya que en la mayoría de los tambos argentinos se suplementa a la vaca dentro y fuera de la sala de ordeño.

En dicha suplementación se deben incluir subproductos de la industria aceitera, de los procesos de generación de biocombustibles y también una pequeña concentración de harina de pescado, en general subproductos de transformaciones industriales que pueden recuperarse”, explica Taverna.



Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara de Diputados

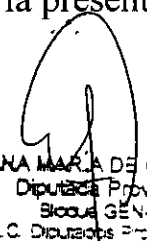
Gerardo Gagliostro, del grupo Nutrición, Metabolismo y Calidad de Producto del INTA Balcarce, aclaró que “no deben verse estos productos como medicamentos, sino como una medida preventiva que funciona como un eslabón más en un contexto de hábitos saludables de vida”, convirtiéndose en un alimento más que reduzca la posibilidad de la aparición de enfermedades degenerativas”

La diabetes y la formación de ateromas (acumulación de fibras y grasa en determinado lugar del cuerpo, principalmente colesterol, que no deja pasar la sangre y produce un alto riesgo de infarto), son algunos de los males que el consumo de la “súper leche” puede prevenir. “También está probado que puede prevenir los tumores de mama y prostáticos”, agregó Gagliostro.

A su vez, se cuenta con la ventaja de que no se trata de una leche con aditivos químicos posteriores, sino que es un producto natural. El dichoso suplemento, clave para el eficiente logro del producto, se realiza con oleaginosas, aceites y derivados de la molienda o cáscaras de la misma soja, garantizando a su vez un sano proceso y sin consecuencias para el medio ambiente. Así, se desarrolló una leche funcional, es decir, con propiedades adicionales sobre la salud de los consumidores, que van más allá del beneficio clásico del aporte de nutrientes (proteínas, grasas, azúcares, minerales) al agregar biomoléculas de ácido linoleico conjugado (CLA) y ácido vaccénico (AV), que presentan "propiedades antitumorales, antiaterogénicas y antidiabéticas". "Las pruebas se hicieron en los rodeos lecheros que el INTA tiene en Rafaela y Balcarce.

"La ventaja es que se genera un producto natural, en lugar de una leche con aditivos químicos. Lo cual desde el punto del impacto sobre el consumidor es más beneficioso", señaló. Como resultado, se obtiene una leche de menor contenido graso con su fracción hipercolesterolémica atenuada y con mayores niveles CLA y AV. Las estimaciones del consumo diario de CLA oscilan entre 0,3 y 1,5 gramos por persona. Los mayores consumos corresponden a países que producen leche y carne en condiciones de pastoreo. El suplemento para el ganado bovino o caprino se realiza con oleaginosas, aceites y derivados de la molienda como las borras y los pellets o cáscaras de la misma soja. Por eso dicen en el INTA que es un proceso sano y amigable con el medio ambiente,

Cuanto antecede, que es digno de saludarse y acompañarse, motiva nuestro requerimiento del acompañamiento de los legisladores para la presente iniciativa.


ANA MARÍA DE OTAZOLA
Diputada Provincial
Bloque GEN-PS
H.C. Diputados Prov. B.A.