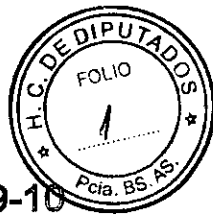




*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

EXPTE. D/2408 /09-10



PROYECTO DE RESOLUCION

La Honorable Cámara de Diputados de la Provincia de Buenos Aires

RESUELVE

Destacar la labor científica de Técnicos Argentinos del INTA Balcarce y del INTI Lácteos, que lograron una leche funcional que ayuda a prevenir la formación de células tumorales , la diabetes y la aparición de ateromas.


VERÓNICA COULY
Diputado
Bloque UNIÓN PRO
H. Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*



FUNDAMENTOS

El presente proyecto tiene por finalidad destacar la labor científica de Técnicos Argentinos del INTA Balcarce y del INTI Lácteos, que lograron una leche funcional que ayuda a prevenir la formación de células tumorales, la diabetes y la aparición de ateromas.

La leche es funcional, es decir, cuenta 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.

La fórmula no es cara y ya está a disposición de las pymes, gracias a seis años de trabajo de técnicos del INTA Balcarce, en colaboración con el INTI Lácteos.

Las pruebas se hicieron en los rodeos lecheros que el INTA tiene en Rafaela y Balcarce.

Ya hay productos precomerciales que se han evaluado junto con el INTI de Migueletes, como yogures, manteca y queso, según explicó el coordinador del Programa Nacional Leches del INTA, Miguel Taverna.

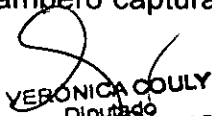
Son una alternativa para darle mayor valor agregado a su producto, para los pequeños y medianos tamberos de los 11.500 que existen en Córdoba, Santa Fe y Buenos Aires.

Estos lácteos no deben verse como un medicamento, sino como una medida preventiva que funciona como un eslabón más en un contexto de hábitos saludables de vida.

Esta leche es un alimento más que puede contribuir a atenuar la aparición de enfermedades degenerativas en los consumidores.

La clave es el alimento de las vacas, porque las vacas siguen una dieta sana para luego producir la "súper leche". No es caro, tampoco, por eso puede dar valor agregado a las pymes.

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. Generalmente es la empresa la que genera el valor y el tambero captura muy poco de ese proceso.


VERÓNICA COULY
Diputado
Bloque UNIÓN PRO
H. Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

Los técnicos que intervinieron en el proyecto manifiestan que el valor agregado se da en la producción primaria con costos no importantes, que requieren un protocolo estricto en la alimentación y manejo de las vacas. Se incorporan productos, cuestión que no es muy engorrosa, porque en la mayoría de los tambos argentinos se suplementa a la vaca dentro y fuera de la sala de ordeño. En la 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.


Se destaca el beneficio de la leche para prevenir diabetes y la formación de ateromas, que es la acumulación local de fibras y grasa, principalmente colesterol, en la pared interna de una arteria, que se estrecha y no deja pasar la sangre, con riesgo de infarto. También está probado que puede prevenir los tumores de mama y prostáticos.

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. 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 manifiestan en el INTA que es un proceso sano y amigable con el medio ambiente.

Por lo expuesto, solicito a los Sres. Legisladores se sirvan acompañar con su voto la presente iniciativa.


VERÓNICA COULY
Diputada
Bloque UNIÓN PRO
H. Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires