



EXPTE. D -

113

110-11




*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

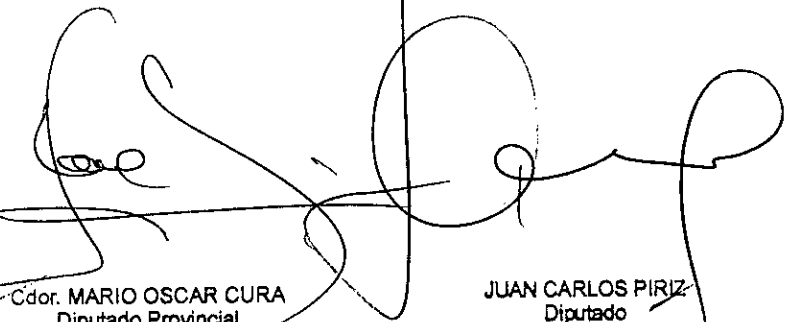
PROYECTO DE DECLARACION

LA HONORABLE CAMARA DE DIPUTADOS DE
LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

DECLARA

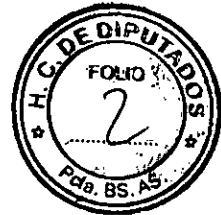
Su beneplácito por el exitoso trabajo realizado en forma conjunta por científicos argentinos pertenecientes al Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) Balcarce y del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) "Programa Leches", que derivaron en el descubrimiento de la denominada "SUPERLECHE", cuyas valiosas propiedades serían capaces de prevenir el avance de tumores y enfermedades degenerativas.


Cdor. MARIO OSCAR CURA
Diputado Provincial
Bloque Peronismo Federal
H. Cámara de Diputados Pcia. Bs. As.


JUAN CARLOS PIRIZ
Diputado
Presidente Bloque Peronismo Federal
H. C. Diputados Pcia. Bs. As.



Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires



FUNDAMENTOS

Señor Presidente:

Destacadas informaciones periodísticas, nos anuncian que científicos argentinos del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) y del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) han logrado gestar lo que ellos denominan como "superleche".

El nombre otorgado se debe fundamentalmente, a sus valiosas propiedades capaces de prevenir la formación de células tumorales y la diabetes, como así también la aparición de ateromas. Saliendo así, desde la teta de la vaca, sin necesidad de agregados químicos.

La mencionada fórmula que se logró solo a partir de la alimentación estratégica (previa) de vacas y cabras en una línea de trabajo del "Programa Leches", llevado a cabo durante seis años en forma conjunta por ambos institutos (INTA Balcarce e INTI Lácteos), ya está lista y además puede traspasar las propiedades a productos como queso, manteca, crema y yogures.

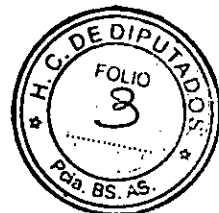
Es decir que el trabajo de los investigadores, desarrolló una leche funcional, es decir, una leche con propiedades adicionales sobre la salud de los consumidores, que van más allá del beneficio clásico del aporte de nutrientes (proteínas, grasas, azúcares, minerales) al agregar biomoléculas de ácido linoleico conjugado (CLA) y ácido vaccénico (AV), que presentan "propiedades antitumorales, antiaterogénicas y antidiabéticas".

De acuerdo con comentarios del Coordinador del Programa Nacional Leches del INTI, Miguel Taverna, "Las pruebas se hicieron en los rodeos lecheros que el INTA tiene en Rafaela y Balcarce. "Y ya hay productos precomerciales que se han evaluado junto con el INTI de Migueletes, como yogures, manteca y queso".

Consideró además que son una alternativa para darle mayor valor agregado al producto, para los pequeños y medianos tamberos de los 11.500 que existen en Córdoba, Santa Fe y Buenos Aires.

La clave es el alimento de los animales. Es el secreto, explicó Taverna, porque las vacas siguen una dieta sana para luego producir la "súper leche". "Y no es caro, tampoco, por eso puede dar valor agregado a las pymes", señaló el coordinador lechero.

Asimismo agregó que "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".



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

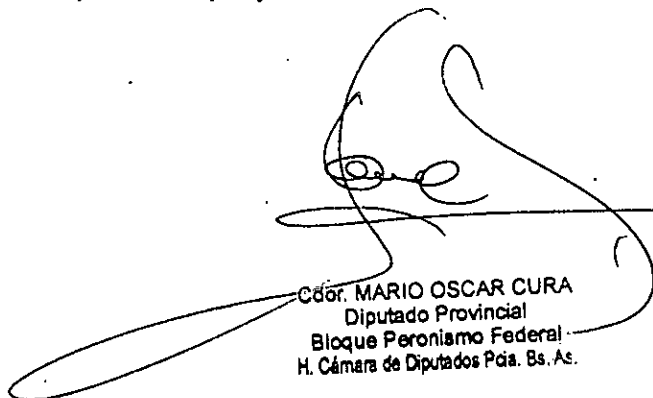
Por otra parte destacó el beneficio de la leche para prevenir diabetes y la formación de ateromas, que es la acumulación local de fibras y grasa, principalmente colesterol, en la pared interna de una arteria, que se estrecha y no deja pasar la sangre, con riesgo de infarto. "También está probado que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

"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.

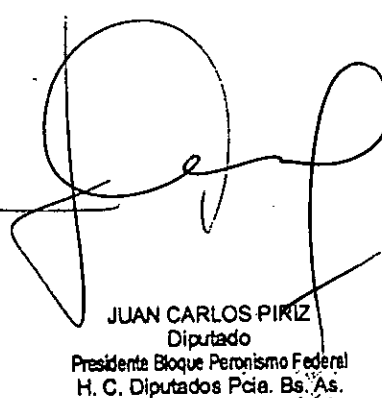
Señor presidente, en estos últimos años, científicos de todo el mundo trabajan para aumentar estos contenidos por vía naturales en los alimentos de origen rumiante, en el marco de un mercado que tiende cada vez con mayor fuerza hacia consumidores que demandan dietas sanas y balanceadas.

Todo lo expuesto resume unos seis años de trabajo y esfuerzo conjunto de investigadores argentinos a fines de alcanzar los objetivos y utilizar eficientemente los recursos humanos y materiales de ambos institutos.

Es por todo lo expuesto que entiendo que estos investigadores merecen un reconocimiento de esta Honorable cámara, por ello solicito de mis pares la aprobación del presente proyecto.



Cdor. MARIO OSCAR CURA
Diputado Provincial
Bloque Peronismo Federal
H. Cámara de Diputados Pcia. Bs. As.



JUAN CARLOS PIRIZ
Diputado
Presidente Bloque Peronismo Federal
H. C. Diputados Pcia. Bs. As.