

Una opción novedosa para las consumidores nacionales

La producción de leche A2: ¿una oportunidad para Chile?



Ignacio Subiabre y Nicolás Pizarro, investigadores de Inia Remehue.

CAMPO SUREÑO

La producción de leche A2 está emergiendo como una oportunidad notable para el sector lácteo en Chile. Aunque el mercado aún no es masivo, la demanda por este producto está creciendo, lo que ofrece una alternativa a los productores de leche para expandirse a nuevos consumidores.

“En muchos países, la leche A2 se comercializa como un producto premium y se vende a un precio más alto que la leche convencional. En Chile, está surgiendo como una opción novedosa e innovadora, impulsada por algunas cooperativas lácteas del sector”, explica Marcos Winkler, presidente de Fedeleche, Federación Nacional de Productores de Leche.

La leche A2 - sostiene Winkler-

Este producto, variante de la leche de vaca que contiene una forma específica de la proteína beta-caseína, ofrece una alternativa nutricional para aquellas personas con sensibilidades a la lactosa o problemas digestivos asociados con la leche convencional.

ofrece una alternativa nutricional para aquellas personas que están en la búsqueda de productos alimentarios que se adapten a sus prioridades individuales.

“Con su llegada al mercado, a través del retail y las campañas publicitarias que se están realizando, es posible que el mercado de la leche A2 crezca a medida que la demanda siga aumentando”, dice.

QUÉ ES LA LECHE A2

Este producto -explica Andrés Carvajal, Dr. en Biotecnología e investigador de INIA Remehue- es una variante de la leche de vaca que contiene una forma específica de la proteína beta-caseína, conocida como A2. A diferencia de la leche convencional, que contiene tanto la proteína A1 como la A2, la



Andrés Carvajal, investigador de Inia Remehue.

leche A2 se produce exclusivamente a partir de vacas que producen la proteína A2.

“El origen de la leche A2 se remonta a la genética bovina. Algunas vacas, especialmente de razas tradicionales, naturalmente producen leche con predomi-

Fecha: 22-07-2024

Medio: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Supl. : Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Tipo: Noticia general

Título: La producción de leche A2: ¿una oportunidad para Chile?

Pág. : 3

Cm2: 787,9

Tiraje:

36.000

Lectoría:

108.300

Favorabilidad:

 No Definida


DESAFÍOS

La producción de leche A2 presenta varios desafíos que deben ser superados para garantizar su éxito en el mercado.

Genética Bovina:

El origen de la leche A2 se remonta a la genética bovina y requiere una cuidadosa identificación y selección de vacas que produzcan exclusivamente la proteína A2. Esto se realiza mediante técnicas moleculares específicas que permiten diferenciar entre vacas que producen proteínas A1 y A2.

Procesos e Inversiones:

La producción de leche A2 exige inversiones en tecnología y procesos de manejo que garanticen la pureza del producto. La recolección de la leche A2 debe hacerse en tanques independientes para evitar la mezcla con la leche convencional. Este cuidado se extiende a la elaboración y procesamiento del producto, asegurando que se mantengan las excepcionales condiciones de bienestar animal e inocuidad.

Garantías de Calidad:

Los consumidores de leche A2 esperan no solo un producto de alta calidad, sino también garantías sobre las condiciones en las que fue producido. Esto incluye prácticas de bienestar animal y procesos de producción que cumplan con los más altos estándares de seguridad alimentaria.

nancia de la proteína A2. Esta variante de la leche ha sido consumida durante siglos en ciertas regiones del mundo, pero derivado de la selección de otros caracteres productivos, fue perdiendo predominancia en los planteles comerciales, y por ende la leche A1 fue sustituyendo a la A2 y es la que hoy en día se produce mayoritariamente", precisa Carvajal.

El investigador aclara que la leche A2 ha sido objeto de estudio debido a sus potenciales beneficios para la salud. "Para algunas personas la proteína A2 puede ser más fácil de digerir que la proteína A1, lo que la hace una opción más suave para aquellos con sensibilidades a la lactosa o problemas digestivos asociados con la leche convencional. Además, la leche A2 contiene los mismos nutrientes esenciales como calcio, proteínas y vitaminas, lo que la convierte en una opción nutricionalmente rica".

El doctor en Biotecnología, precisa que en el INIA han trabajado con la cooperativa lechera FuturoCoop para identificar los animales con el gen A2 a través de técnicas moleculares y el uso de PCR, esto permitiría ayudar a estos productores de leche a separar sus rebaños para producir y llegar al mercado con su leche A2.

ESTUDIO DE CONSUMIDORES

Ante la aparición de leche A2 en el mercado, surgió la pregunta desde el punto de vista científico, sensorial y organoléptico, si esta leche A2 es igual o diferente a la leche que normalmente se vende en el mercado. Por esta razón desde Inia se propusieron saber qué opinan los consumidores y si observan diferencias entre una y otra, en una cata a ciegas aplicada a consumidores.

Ignacio Subiabre, ingeniero en Alimentos, Magíster e investigador de Inia, explica que este Estudio de consumidores en distintos puntos de la Región Metropolitana y sus resultados se están procesando y analizando.

Subiabre, además reafirma, las diferencias con la leche sin lactosa. Recalca que se trata de productos distintos con diferentes enfoques para abordar las intolerancias lácteas.

"Mientras la leche A2 se centra en la variante de la proteína beta-caseína, en la leche sin lactosa se trata de eliminar o reducir la lactosa, el azúcar natural presente en la leche. Para aque-

PROPIEDADES SALUDABLES DE LOS LÁCTEOS

La leche y los lácteos en general aportan proteínas de alto valor biológico, vitaminas y minerales, especialmente calcio y vitaminas B2 y B12, así como ácidos grasos esenciales y algunos antioxidantes, entre otros nutrientes, importantes para una dieta equilibrada. Nicolás Pizarro, Dr. en Ciencias, investigador de INIA especialista en inocuidad alimentaria, conocido como El Doctor Leche, sostiene que en general la población suele desconocer cuál es el valor nutricional de los lácteos y su consumo aconsejable (3 porciones/día).

En el INIA -agrega- se ha comprobado que las leches que se producen en Chile, mayoritariamente en sistemas de libre pastoreo junto con su aporte de proteínas, vitaminas y minerales, tienen un alto contenido de ácido linoleico conjugado (CLA) y una buena relación omega3-omega6 que son beneficiosas para la salud humana.

En el libro Lácteos: Nutrición y Salud realizado por 54 investigadores de Chile, México y Colombia encabezados por el académico de la U. de Chile, Rodrigo Valenzuela, se recoge el análisis de más de 1.500 investigaciones desmitificando una serie de creencias erróneas sobre el consumo de leche.

Por ejemplo: "La leche engorda, aunque sea descremada".

"Está comprobado que la grasa láctea provoca un efecto de saciedad y que, sobre todo en la leche entera, ayuda al control de la obesidad".

MITO: "Los lácteos provocan cáncer".

Es al revés, los lácteos fermentados (especialmente yogur) efectivamente reducen el riesgo de cáncer colorrectal, como también producen un efecto neutro a protector en el cáncer de vejiga y de mama".

MITO: "Puedo obtener los nutrientes de cualquier otra fuente sin necesidad de los lácteos".

"Es un error: la leche no solo contiene nutrientes, sino que además los podemos absorber y utilizar en nuestro organismo. Esa biodisponibilidad es la que la diferencia de otros alimentos como los jugos vegetales y hace que sean mucho mejor aprovechables".

Los lácteos son un alimento que contribuye a nuestra salud, forma parte de nuestra evolución y posee atributos que lo hacen irremplazable.

Entre los aspectos que han afectado el consumo de lácteos se cuentan las alergias alimentarias. Un grupo de la población presenta intolerancia a la lactosa y otros tienen problemas gástricos al consumir leche de vaca y otros productos como queso.

Para este segmento de consumidores la industria ha desarrollado lácteos sin lactosa y recientemente también han salido al mercado algunas alternativas de leche A2.

llos con intolerancia a la lactosa, la leche sin lactosa puede ser la mejor opción, mientras que la leche A2 puede ser más adecuada para aquellos que experimentan problemas digestivos relacionados con la proteína A1", advierte Subiabre.

En conclusión, asevera el investigador que la leche A2 representa una opción novedosa e innovadora en el sector lácteo chileno, ofreciendo una alternativa potencialmente más fácil de digerir y con beneficios nutricionales similares a la leche convencional. En la medida que más personas están buscando opciones que se adapten a sus necesidades dietéticas individuales, la leche A2 está ganando reconocimiento como una alternativa digna de considerar, aún cuando el tamaño del mercado es bastante limitado.