

Chilenos estudian tipo de leche alta en proteína para alérgicos

La investigación busca identificar cuál leche es recomendable para cada tipo de consumidor, considerando los efectos que estos productos pueden generar tras su ingesta o por la prevalencia de alergias alimentarias.

Ignacio Arriagada M.

Considerando las necesidades nutritivas de la población y las contraindicaciones médicas por alergias alimentarias en alza, el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) realiza a nivel nacional un estudio de expectativas sensoriales sobre leches bovinas vigentes en el mercado, y la aparición de nuevos productos pensados para consumidores con alergias o con intolerancias.

A nivel mundial, se ha detectado que son ocho alimentos que causan el 90% de las alergias: leche, soya, huevos, trigo, maní, nueces, pescado y mariscos. Por ello, la investigación sensorial evalúa la leche bovina en sus versiones sin lactosa, semidescremada, descremada y alta en proteína en personas mayores de 18 años, que voluntariamente participan en pruebas sensoriales de aceptabilidad a ciegas de cada líquido, evaluando un rango de crite-

rios predeterminado por los especialistas del INIA.

Las características de esta muestra fueron presentadas por la directora nacional del Instituto de Investigaciones Agropecuarias, Iris Lobos, y el encargado del estudio, el investigador Ignacio Subiabre del equipo de Alimentos de INIA, quien lidera el proyecto realizado gracias al convenio que mantiene la institución con el Ministerio de Ciencias, Tecnología, Conocimiento e Innovación, para fomentar el desarrollo científico y tecnológico en el sector agropecuario.

“La intolerancia a la lactosa ha ido creciendo en el país y se ha creado una gran gama de leches que se ofrecen en esa línea. Pero, además, existe otro porcentaje intolerante a la proteína de la leche. Es por eso que realizamos esta investigación, para poder probar al consumidor pruebas reales de cuál leche es mejor según la enfermedad que tenga”, dijo.

“La leche es un alimento altamente nutritivo que tiene todo lo que el organismo necesita, por lo tanto, cualquier tipo de estudio o modificación que se le haga para poder ir en ayuda de algún tipo de enfermedad, no puede ser perdiendo la calidad nutritiva que tiene”, agregó a este medio la directora.

PARTICULAR PROTEÍNA

Una particularidad de este estudio es que incorpora la leche A2, un producto de origen bovino que contiene la proteína Beta-caseína a2 y que está comprobado internacionalmente que genera menor malestar estomacal en relación a la leche tradicional.



UNO DE LOS VALORES NUTRICIONALES DEL CONSUMO DE LECHE ES EL APORTE DE CALCIO AL ORGANISMO.



IGNACIO SUBIABRE ES INVESTIGADOR DEL INIA.

Si bien la A2 viene a dar respuesta a este grupo de personas que tiene intolerancia a la proteína de la leche y ya se encuentra en el mercado, aún está en una etapa inicial y recién dándose a conocer entre los consumidores.

“Hoy día nos encontramos con algunas alergias o intolerancias, por lo cual la industria ha tenido que ir adaptando sus productos. Es así como la leche sin lactosa ya es bastante masiva y conocida, mientras que también están dis-

ponibles en el mercado la leche de burra, o de cabra, para otro tipo de consumidores con intolerancias o alergias alimentarias. En este caso, la leche A2 previene malestares estomacales. Se trata de una leche natural que no lleva ningún tipo de producto adicional añadido y tiene los mismos porcentajes de calcio y de grasa”, precisó Subiabre.

Según datos entregados por el Ministerio de Salud (Minsal) en 2022, el 50% de la población chilena es in-



UNA VEINTENA DE PERSONAS PROBARON LA LECHE Y SUS EFECTOS.

tolerante a la lactosa, sin embargo, uno de los valores nutricionales del consumo de leche y lácteos es el aporte de calcio al cuerpo y la Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda, al menos, ingerir medio litro al día.

“La calidad de leche que se distribuye a nivel nacional es de muy buena calidad. Lamentablemente, el consumo per cápita en Chile es muy bajo, por lo cual invitamos a la población a aumentar el consumo de leche que es un

alimento de una calidad nutricional muy elevada y a conocer nuevas variantes”, añadió Ignacio Subiabre.

Por ello, esta prueba se realiza en diferentes comunas del país y permitirá contar con información científica de la leche A2 y las demás leches orientadas a consumidores con restricciones alimentarias, identificando el grupo de personas y el tipo de leche a recomendar para su consumo, descartando efectos adversos.



Realizamos esta investigación, para poder entregar al consumidor pruebas reales de cuál leche es mejor según la enfermedad que tenga”.

Iris Lobos,
 directora del Instituto de Investigaciones Agropecuarias