

INIA ESTUDIA LECHE ALTA EN PROTEÍNA PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES

Científicos del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), en un convenio con el ministerio de Ciencias, busca identificar cuál es la leche recomendable según las características y necesidades de los distintos consumidores, considerando los efectos que los productos lácteos pueden provocar en personas con alergias o intolerancias alimentarias.

Para esto los investigadores están realizando, en todo el país, un estudio de expectativas sensoriales en leches bovinas, en sus distintas versiones, en personas voluntarias mayores de 18 años, quie-

nes realizan una “cata” a ciegas de los distintos tipos de leche.

“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”, dijo el investigador encargado del proyecto, Ignacio Subiabre, quien presentó la iniciativa junto con la directora del INIA, Iris Lobos.

Una particularidad del estudio es que

incorpora la leche A2, un producto de origen bovino que no tiene compuestos añadidos, pero sí la proteína Beta-caseína a2, la que está comprobado internacionalmente que genera menor malestar estomacal que la leche tradicional. La A2, que contiene los mismos porcentajes de calcio y de grasa que las otras, recién se está dando a conocer a los consumidores, aunque ya está en el mercado.

La prueba se realiza en diferentes comunas del país y permitirá contar con información científica de la leche A2 y las demás leches.