

Presencia de lactosuero en leche comercializada en Colombia

Martín Alonso Ocampo Castaño¹
José Jewel Navarrete Rodríguez²

1 Contratista Laboratorio de Salud Pública

2 Subdirección de Vigilancia en Salud Pública
- Secretaría Distrital de Salud

El pasado 17 de julio, después de recibir varias denuncias, la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC), y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) realizaron visitas conjuntas a varias empresas por la presunta adición de lactosuero a la leche entera higienizada ultra alta temperatura (UAT) comercializada, a partir de 2020. Para poder confirmar la adición de este producto, el INVIMA tomó varias muestras que fueron analizadas por esa entidad; se evidenció la presencia de caseinomacropéptido (CMP) en algunas de las muestras analizadas, superior al valor de 30 µg/ml (microgramos por mililitro), utilizando como referencia la leche cruda.

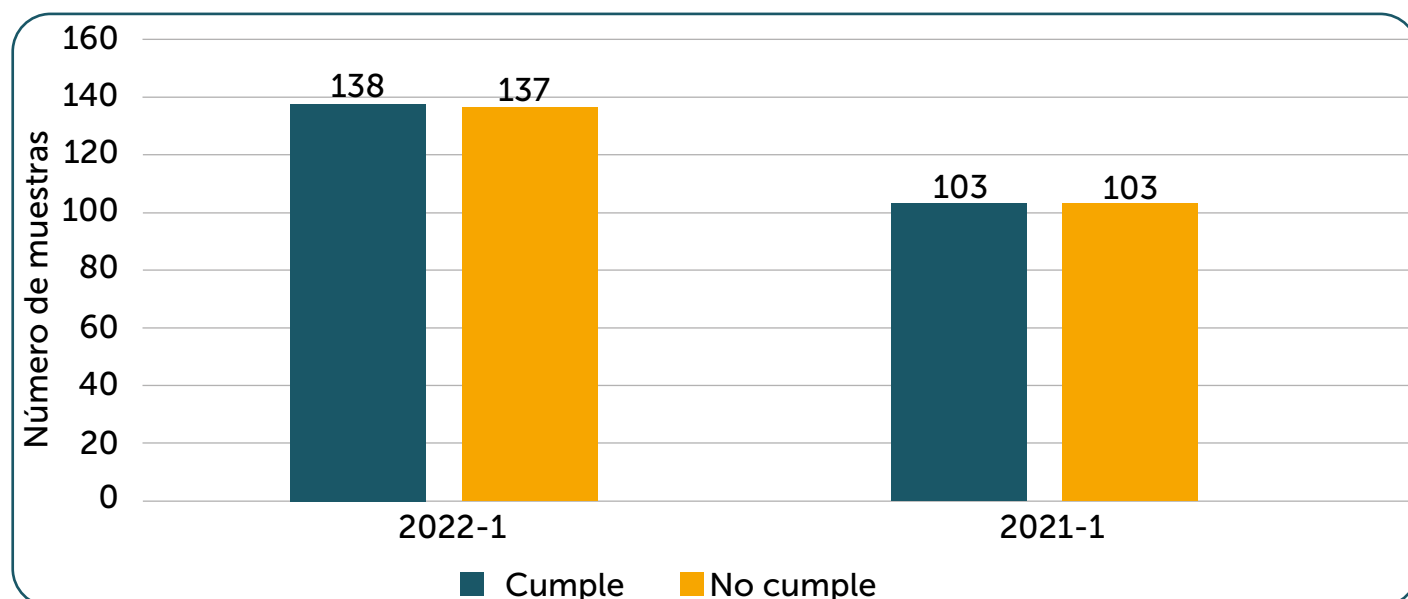
El caseinomacropéptido es un componente del lactosuero que, a su vez, proviene del procesamiento de quesos frescos o blandos y quesos fundidos. Este líquido no se debe adicionar a la leche en ninguna de las etapas de la cadena productiva; cualquier adición de sustancias no autorizadas genera un alimento adulterado que, en determinadas circunstancias, puede ser un factor de riesgo para la salud pública, sobre todo en este producto que es de alto consumo. Esto se evidencia en las estadísticas del Observatorio del Sector Lácteo que indican que, para 2021, los colombianos consumieron 141 litros per cápita (1). La adición de lactosuero vulnera la libre competencia y la protección

del consumidor. La investigación abierta el 17 de julio a cuatro empresas (Gloria Colombia S. A. S., marca: Medalla de Oro; Sabanalac S. A., marca: De la Cuesta; Compañía Procesadora y Distribuidora de Lácteos Ltda., marca: Alkosto y Lactalis Colombia Ltda., marca: Parmalat) (2) lanza una alerta sobre la adición de productos no autorizados en este tipo de alimentos.

La Secretaría Distrital de Salud cuenta en la actualidad con un proyecto de vigilancia intensificada de leche, cuyo objetivo principal es inspeccionar, vigilar y controlar la calidad e inocuidad de la leche higienizada y cruda comercializada en el Distrito Capital.

Durante el primer semestre de 2022, se realizaron 24 visitas en depósitos de leche higienizada en los que aparte de comercializar este producto, también se distribuyen derivados lácteos, cárnicos y refrescos; se emitieron 9 conceptos sanitarios favorables y 15 conceptos sanitarios favorables con requerimientos. Igualmente, se vigilaron y controlaron 165 establecimientos bajo la estrategia de operativos de alimentos, con un total inspeccionado de 936682,65 litros de leche higienizada, 36615,6 litros de derivados lácteos y 14145,44 kilos de otros productos (derivados lácteos y cárnicos). Durante el período enero-junio de 2022 se tomaron 275 muestras de leches higienizadas entre larga vida y pasteurizadas de diferentes marcas y productores, que fueron analizadas por el Laboratorio de Salud Pública (LSP) con análisis fisicoquímicos y microbiológicos; de las muestras analizadas, el 50,2% (n = 138) de las leches fueron calificadas como **cumple** (3) (4).

Figura 1. Comparativo de muestras de leche higienizada, analizadas por el Laboratorio de Salud Pública, calificadas como Cumple y No Cumple, respecto al Decreto 616/2006, Bogotá, período enero a junio, 2021 y 2022.



Fuente: Laboratorio de Salud Pública de Bogotá D. C. Vigilancia intensificada a leche higienizada y cruda, 2022.

En este mismo período se aplicaron 8 medidas sanitarias correspondientes a 5 destrucciones de producto, correspondientes a 8397,6 L (litros) y 3 congelaciones.

Referencias

1. Ministerio de Agricultura, Observatorio del sector lácteo colombiano. Análisis de coyuntura sector lácteo, 2021-2022 1^{er} trimestre. Bogotá, D. C., 25 de mayo de 2022. Disponible en: http://uspleche.minagricultura.gov.co/assets/boletin_economico_sector_lacteo_2022.pdf
2. Superintendencia de Industria y Comercio. Superindustria abre investigación a cuatro empresas por la presunta adulteración de leche con lactosueros, vulnerando así la libre competencia y la protección del consumidor. Bogotá D.C., 17 de julio de 2022. Disponible en: <https://www.sic.gov.co/slider/superindustria-abre-investigacion-a-cuatro-empresas-por-la-presunta-adulteracion-de-leche-con-lactosueros-vulnerando-as-la-libre-competencia-y-la-proteccion-del-consumidor-0>
3. Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, Subred Integrada de Servicios de Salud Centro Oriente E.S.E. Informe semestral vigilancia intensificada de leche higienizada y cruda, enero-junio 2022. Disponible en: <https://fliphtml5.com/ncrbs/rrlc/basic>
4. Ministerio de la Protección Social. Decreto 616 de 2006, por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envasa, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país. Disponible en: https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/decreto_0616_2006.htm