

## Los peligros de la alimentación por la leche

En el discurso inaugural de la Real Academia de Medicina correspondiente al año 1923, el señor García Izcara, uno de los más altos valores de la Veterinaria en aquella época, refiriéndose a la leche manifestó que era la base fundamental de la vida.

Félix F. Turégano

Tan terminante como autorizada opinión no se ha modificado, ni podrá modificarse, si consideramos que hay pocas cosas en la naturaleza animal tan complejas y tan complejas como el citado producto.

La leche, como decía el sabio ilustre, aparece en el umbral de la vida, juega un importantísimo papel ante el sujeto enfermo y, por último, en el declive de aquélla, es nuestro mejor alimento.

La leche es terreno abonado para propagar gérmenes de muerte. Sobre todo en la población infantil suele causar verdaderos estragos. De ahí la necesidad o, mejor dicho, el imprescindible deber de analizar con la mayor atención las leches destinadas al consumo público. Hay que vigilar su obtención, inspeccionar sus componentes químicos y sus cualidades físicas y hacer su examen bacteriológico.

No sabemos si en las circunstancias actuales, en las que se sobrepone a todo el egoísmo industrial, es suficiente la organización que existe para controlar la producción, determinar sus condiciones y perseguir los fraudes. Pero aunque así fuere, nosotros creemos que estas funciones, como garantía máxima de esa fiscalización, deberían recaer en un Cuerpo especial con la exclusiva misión de vigilar la producción y el consumo de tan valioso alimento.

Sanidad del ganado, alimentación, condiciones higiénicas de

los establos, ordeños, filtrados, refrigeración, envases y transportes, etc., y la determinación de su pureza en los Centros correspondientes, todo, absolutamente todo, sometido a riguroso control.

De otra manera, la leche, tal como se produce, recoge y conserva, puede ser peligrosa, no sólo por las adulteraciones y adición de materias extrañas, sino, más principalmente, por contener gérmenes patógenos, porque los saprofitos que en ella existan adquieran virulencia, o bien porque los microbios hayan dejado en ella productos tóxicos procedentes de transformaciones químicas de las materias albuminoideas, de secreciones tóxicas y por restos de su materia propia.

Para prevenirnos contra esto es menester ese riguroso control

de que hablamos antes. Es decir, que la leche, por ese importantísimo e insustituible papel en la alimentación humana, requiere una especialísima atención si se han de evitar consecuencias dañosas.

Dejando a un lado las adulteraciones, desnatado, aguado, adición de materias colorantes, de féculas y la mezcla con otras leches y aún la adición de materias extrañas, dextrina, almidón y bicarbonato, etc., que vienen a restar o modificar sus componentes, con perjuicio evidente de sus condiciones alimenticias, lo importante en todo caso es su estado bacteriológico que, con la disminución del valor nutritivo, constituye un grave peligro para la salud pública.

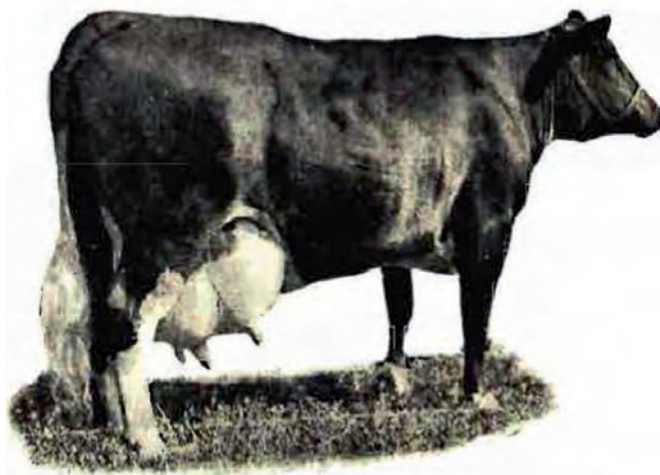
Cierto que ese peligro se puede conjurar a veces con una

constante inspección del ganado y del personal al servicio del establo; pero como las reses lecheras pueden estar afectadas de enfermedades transmisibles al hombre, hay que extremar todos los cuidados para evitar las consecuencias que, de otro modo, podrían producirse. La leche es un medio de cultivo excelente para la mayoría de los microbios patógenos, y sin esos cuidados higiénicos del establo y con el ganado, en los ordeños y envases, etc., y, sobre todo, ante las deficiencias o mala conservación del producto desde su ordeño hasta su consumo, hacen del mismo, como antes dijimos, un líquido peligrosísimo, cuyas consecuencias son con frecuencia harto dolorosas.

En las manipulaciones, sobre todo el ordeño, si no es mecánico, ha de practicarse por personal que ofrezca todo género de garantías sanitarias y, a ser posible, al aire libre. De no ser así, por lo menos se procurará hacerlo en locales limpios y bien ventilados.

Unos datos: La leche ordeñada al aire libre, según algunos investigadores, suele contener unos 5.000 microbios por centímetro cúbico; en cambio, la ordeñada en locales limpios contiene alrededor de 25.000, y la ordeñada en establos sucios, unos 70.000. ¡A qué comentarios!

Hay que evitar esos peligros, procediendo con toda rapidez, después del ordeño, a filtrar y refrigerar la leche, procurando que descienda su temperatura inicial hasta cuatro o cinco grados sobre cero, con lo que conseguiremos no sólo destruir



*Buen manantial de leche cuya pureza, controlada sanitariamente, puede trocarse en peligrosa por las manipulaciones del ordeño, los envases y transportes en condiciones antihigiénicas y por las adulteraciones, etc.*

gran parte de los microbios que existan, sino también paralizar a la mayoría de ellos.

Más positiva solución, es decir, la verdadera profilaxis contra esos peligros, constituye la pasteurización, toda vez que ninguno de esos gérmenes resiste, por espacio de un minuto, la temperatura de 85 grados.

Este mismo recurso, elevando el calor a 110 grados para destruir los esporos de la fermentación láctica e hiperláctica, empleando con la debida oportunidad, evita todo peligro.

Desde luego que la acción del calor no es eficaz ante una leche alterada con productos tóxicos, cuyos riesgos han de evitarse con el decomiso de aquella cuando acuse por lo menos 28 grados de acidez D., 40 grados en el catalasímetro y decoloración azul de metileno a los quince minutos.



*Otro magnífico ejemplar productor de leche que, como el anterior y por las mismas causas, puede ocasionar graves trastornos a sus consumidores*

En resumen, prescindiendo de detalles que harían interminable este trabajo, la leche higiénica exige, en primer término, que el animal de que proceda o extraiga esté completamente sano, limpio y bien alimentado; que los establos, con capacidad suficiente al número de reses y bien orientados, estén emplazados en lugares higiénicos, con luz, agua y ventilación bastantes que permitan una limpieza eficaz, y, por último, que los ordeñadores y vasijas se hallen a tono con las más elementales reglas de higiene.

Esto, unido a los cuidados del ordeño, conservación y transportes, etc., evitarían esos peligros a que da lugar, en otras circunstancias, este producto de tan insuperable, como insustituible, valor en la especie humana.

**INLAC**  
ORGANIZACIÓN INTERPROFESIONAL LÁCTEA



Si te gusta la leche, te gusta INLAC. Búscanos en Facebook.

## QUÉ ES INLAC

La interprofesional láctea –INLAC– es una organización interprofesional, creada al amparo de la Ley 38/1994 reguladora de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias promulgada por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM).

## OBJETIVO PRINCIPAL

Como interprofesional del sector de la leche de vaca INLAC cuenta con un objetivo principal:

**Llegar a ser un foro de interlocución del sector en el que poder establecer puntos de encuentro**

## ACTIVIDAD Y MIEMBROS

INLAC representa a la mayoría de las explotaciones ganaderas de vacuno de leche en España. Las empresas agroganaderas y las industrias transformadoras están representadas en la interprofesión a través de:

**ASAJA** | Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores.

[www.asajonet.com](http://www.asajonet.com)

**Coop. Agroalimentarias** | Cooperativas Agro-alimentarias

[www.agro-alimentarias.coop](http://www.agro-alimentarias.coop)

**COAG** | Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos, COAG.

[www.coag.org](http://www.coag.org)

**UPA** | Unión de Pequeños Agricultores, UPA.

[www.upa.es](http://www.upa.es)

**FeNIL** | Federación Nacional de Industrias Lácteas

[www.fenil.org](http://www.fenil.org)

## GRANDES HITOS Y RETOS DEL SECTOR

1. Una profunda y moderna reestructuración del sector productor e industrial.
2. Una mejora de la calidad, mediante un sistema de pago por calidad.
3. Un exquisito control de la trazabilidad como herramienta para garantizar la seguridad alimentaria más absoluta.
4. Una adaptación al sistema de cuotas lácteas para posteriormente y en 2015, asumir los retos de una liberalización del sistema adaptada al nuevo mercado.