

CULagos crea bebida con base en lactosuero

Tiene alto contenido de proteínas y nutrientes

En el Centro Universitario de los Lagos (CULagos), de la Universidad de Guadalajara (UdeG), se ha creado una bebida con alto contenido en proteínas y nutrientes a partir de lo que consideran un desperdicio de la leche: el lactosuero.

Como resultado de dos años de trabajo de una línea de investigación que encabeza la doctora Virginia Villa Cruz, coordinadora de la carrera de Bioquímica e Ingeniería en Administración Industrial del CULagos, se analizó el suero que se desecha en la región, por ser la ganadería una de sus principales actividades productivas.

“Hemos encontrado como una mina de un producto, que si bien sabemos que en otras estados como Chiapas, donde también trabajan mucho el suero, no hay regulación de éste, hay productores que simplemente lo desechan. Digo mina porque al hacer un análisis de la composición, vemos que tiene cierto tipo de proteínas del tipo inmunológicas”, refirió Villa Cruz.

La investigación revela que los pequeños productores desechan alrededor de 60 mil litros de suero a la semana, por lo que la doctora Villa Cruz califica el desperdicio como “dinero tirado a la basura”, además, tiene un impacto negativo en el medio ambiente.

“Cuando tiras el suero al ambiente, es como un agua de desecho, a los drenajes y llega a los mantos acuíferos. Contiene una composición alta en lactosa. Y cuando llega al ambiente, éste cambia las condiciones de bacterias ahí presentes y hace un ciclo de contaminación que a la larga puede afectar lentamente”, señaló.

Se busca dar un buen sabor a la bebida, añadiendo sabor de arándano, fresa y guayaba, con buena aceptación; con ello, el producto cumple también el aprovechamiento de la fresa madura, que también se desperdicia.

El objetivo de la investigación es darle un destino final para el consumo de adultos mayores y niños, en variedad deslactosada o con propiedades inmunológicas.

“Mi interés en generar esta bebida es que ayude a la región y darle una alternativa de uso (al lactosuero) que no solamente se riegue o que se le dé como alimento a los puercos, que es muy común; proponer esas alternativas desde un punto de vista alimenticio y producción industrial, de beneficio”, destacó.

Además, se busca perfeccionar el proceso con el suero que desechan las industrias lecheras para obtener quitinas y quitosanos, elementos base para crear otros productos de la industria cosmética y médica.

Como complemento, se propone publicar un libro o manual para informar a los pequeños productores y a los habitantes de la región sobre las propiedades del suero.

Se estima que a finales del año el producto de la bebida quede concluido, ya que aún faltan análisis de inocuidad, de vida de anaquel y el etiquetado, y entonces buscar la patente, por ser un proyecto tecnológico y trascendente.

A T E N T A M E N T E

"Piensa y Trabaja"

Guadalajara, Jal., 12 de mayo 2017

Texto: Dania Palacios

Fotografía: Cortesía CULagos

Etiquetas:

[Virginia Villa Cruz](#) [1]

URL Fuente: <https://comsoc.udg.mx/noticia/culagos-crea-bebida-con-base-en-lactosuero>

Links

[1] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/virginia-villa-cruz>