

SENADO DE PUERTO RICO

R. del S. 2429

27 de octubre de 2011

Presentada por *los senadores Berdiel Rivera, Martínez Santiago*

Referida a

RESOLUCIÓN

Para ordenar a las Comisiones de Agricultura y de Salud del Senado de Puerto Rico que investiguen la calidad, salubridad, durabilidad y atributos nutritivos de la leche Ultra Pasteurizada y Aséptica (“UHT” por sus siglas en ingles) que se mercadea y consume en Puerto Rico, local e importada; para investigar los sistemas de elaboración, distribución, mercadeo y venta de la leche UHT y asegurar que nuestra población recibe el más alto grado de calidad posible de este producto alimenticio.

EXPOSICION DE MOTIVOS

Existen diferentes formas de conservar la leche para consumo humano, que eliminan la posibilidad de contaminación por microorganismos, evitan posibles enfermedades y mantienen en mayor o menor grado las propiedades nutritivas únicas que provee este nutritivo alimento, producto de la Industria Lechera. Son tres los métodos fundamentales para la disminución de los microorganismos en la leche: la Pasteurización, la Esterilización y la UHT (Ultra High Temperature o Ultra Pasteurizada y Aséptica), también conocida en Puerto Rico como “leche de cajita”.

La leche esterilizada o la UHT, que en el fondo es lo mismo pero hecho de manera menos agresiva que la esterilización, tiene una fecha de caducidad muy alejada de la de producción, que puede llegar a ser de nueve (9) a doce (12) meses.

Por el contrario, la fecha de caducidad de la leche pasteurizada es de pocos días desde su producción. Así que ni se puede almacenar por mucho tiempo ni se puede mandar demasiado lejos sin refrigeración.

Esto sucede porque la pasteurización y esterilización son dos formas de tratamiento térmico (calor) absolutamente diferentes. En el caso de la pasteurización se somete a la leche a un calentamiento a temperaturas alrededor de 70 grados Centígrado, con lo que no llega a hervir, y que elimina los agentes patógenos y muchas de las bacterias de la leche, pero no todas. La leche queda en perfecto estado para su consumo pero sigue siendo un ser vivo, por lo que es necesario conservarla en frío, y tiene una caducidad de pocos días y una vez abierta la botella hay que consumirla en 2 o 3 días como mucho. En el aspecto organoléptico (sabor) hay que destacar que la pasteurizada es la más parecida a la leche fresca, acabada de ordeñar. Unido a este proceso la leche se somete a lo que se conoce como homogenización, proceso que rompe las partículas de grasa para conseguir que no se forme una corteza de nata en la superficie de la leche después de un cierto reposo, cosa que sí sucede con la leche cruda.

Por el contrario, la leche UHT (Ultra-High Temperature) se somete a temperaturas de cerca de 140 grados Centígrado durante períodos de tiempo muy cortos. No se trata de cocer la leche mucho tiempo, pero la temperatura supera ampliamente la de ebullición. El resultado es un producto en el que no hay ni trazas de bacterias o enzimas. Sin embargo, su valor nutricional disminuye considerablemente con el tiempo de dos maneras: durante el proceso de calentamiento y luego durante el proceso de almacenamiento.

Algunos de los nutrientes que se ven mayormente afectados al someter la leche a tratamiento UHT son las vitaminas solubles en agua (ácido fólico y vitamina C) y las proteínas que se encuentran en la leche como la B-lacto globulina. A modo de ejemplo, en el caso de las vitaminas, estas se pueden ver afectadas con una variación de pérdida nutricional que fluctúa entre 0-100%, dependiendo del nivel de oxígeno (O₂) del producto, la exposición a la luz, al igual que la temperatura del mismo durante el proceso de almacenamiento. Por las razones anteriores, el Departamento de Agricultura Federal, a través de su oficina de "Marketing Services" y el Departamento de Defensa, desde el año 2007 implantaron la norma de no comprar

leche Ultra Pasteurizada que tenga más de treinta (30) días de elaborada al entregarse a sus almacenes de distribución.

La calidad de la leche UHT está directamente relacionada con la materia prima que se emplea y con el tipo de almacenamiento y condiciones que imperaron durante el transporte hasta su destino final.

Debido a lo poco invasivo que resulta el tratamiento de pasteurización, solo se puede someter a este tratamiento la mejor leche, muy fresca y con una carga bacteriana lo más pequeña posible. Por el contrario, para esterilizar o someter a tratamiento de UHT cualquier leche puede servir sea cuál sea su carga bacteriana ya que el proceso térmico va a acabar con ella, pero a veces la cosa falla. Es por esto que el consumo de leche fresca pasteurizada y homogeneizada continúa siendo la mejor opción a la hora de buscar calidad y frescura. Sin embargo, la leche UHT puede cumplir los mismos requisitos, con la diferencia del proceso térmico, pero también puede proceder de materias primas de mala calidad o de leche que recorrió medio Mundo desde Estados Unidos, Canadá y Europa en almacenamiento sin refrigeración hasta llegar al consumidor puertorriqueño.

En Puerto Rico se mercadea una gran cantidad de marcas de leche UHT procedentes de varias partes del Mundo al igual que la producida localmente. Conscientes de que la leche UHT o leche de cajita está teniendo cada vez más aceptación entre el consumidor puertorriqueño, el Senado de Puerto Rico entiende meritorio investigar si la leche UHT que se mercadea en la Isla cumple con los más altos niveles de calidad, salubridad y nutrición desde su manufactura, distribución y almacenamiento.

Es necesario que las Comisiones de Agricultura y de Salud investiguen e intervengan en este asunto de seguridad y salud pública para que le informen al Senado de Puerto Rico posibles acciones en el mejor interés de todos los puertorriqueños, y en el ejercicio de su deber para con su industria lechera y empresas de distribución de alimentos.

RESUELVESE POR EL SENADO DE PUERTO RICO:

1 Sección 1.- Se ordena a las Comisiones de Agricultura y de Salud del Senado de Puerto
2 Rico que investiguen la calidad, salubridad, durabilidad y atributos nutritivos de la leche
3 Ultra Pasteurizada y Aséptica (“UHT” por sus siglas en inglés) que se mercadea y consume
4 en Puerto Rico, local e importada.

5 Sección 2.- Se ordena a las Comisiones de Agricultura y de Salud del Senado de Puerto
6 Rico que investiguen los sistemas de elaboración, distribución, mercadeo y venta de la leche
7 UHT y asegurar que nuestra población recibe el más alto grado de calidad posible de este
8 producto alimenticio.

9 Sección 3.- Las Comisiones de Agricultura y de Salud deberán rendir un informe
10 conjunto que contenga sus hallazgos, conclusiones y recomendaciones en un término no
11 mayor de treinta días a partir de la aprobación de esta Resolución.

12 Sección 4.- Esta Resolución tendrá vigencia inmediata después de su aprobación.