

## Productos lácteos diferenciados: una apuesta para la Región de Los Ríos

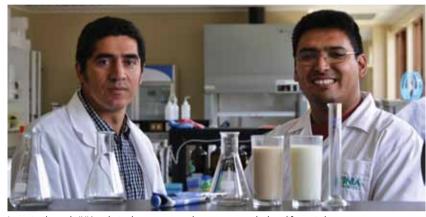
uego de tres años de intenso trabajo, los investigadores de INIA Remehue, Rodrigo Morales y Andrés Carvajal, dieron buenas noticias a los productores lecheros y a los representantes de la industria nacional, tras la finalización de un proyecto que apuesta a la diferenciación de los productos lácteos en la Región de Los Ríos.

En un seminario realizado recientemente en la ciudad de La Unión, el Dr. Rodrigo Morales, señaló que "en la zona sur de Chile tenemos una leche de muy buena calidad y es posible obtener una leche de mayor valor agregado cuando se produce en primavera y verano, donde aumenta la cantidad de ácidos grasos Omega 3, Ácido Linoleico Conjugado (CLA por su sigla en inglés), un componente importante para la salud humana ya que tiene efectos anti-cancerígenos, anti-obesidad, entre otras propiedades benéficas. Toda esta información está disponible para que la industria la tome y pueda desarrollar productos lácteos con estos componentes biológicos de la grasa de la leche".

Lo anterior se logró gracias al proyecto denominado "Desarrollo de una línea base para la potencial generación de productos lácteos diferenciados y protocolos de producción de leche y derivados de alto valor nutricional", ejecutado por el INIA, con el apoyo del Centro de Estudios Científicos (CECS) de Valdivia y el Consorcio Lechero, entidad que reúne a más del 90 por ciento de la cadena láctea nacional.

Esta iniciativa contó con el financiamiento del Gobierno Regional de Los Ríos y el Fondo de Desarrollo Científico y Tecnológico (FONDEF) y fue apoyada y priorizada por la Seremía de Agricultura de Los Ríos.

El director de INIA Remehue (s), Alfredo Torres, explicó que "como país no podemos sólo pensar en producir más leche, sin hacer una diferenciación. Este proyecto buscaba establecer el nivel actual de la calidad de



Investigadores de INIA trabajan buscan protocolos para gererar leches diferenciadas. De izquierda a derecha el Dr. Andrés Carvajal y el Dr. Rodrigo Morales de INIA Remehue.



Seminario leches diferenciadas.

la leche e identificar patrones de alimentación y nutrición animal que influyen y son necesarios para agregar valor a los productos lácteos. Queremos que esto no sólo sea un proyecto, sino una línea de investigación. Esto también sirve para una diferenciación de los quesos y de productos lácteos, apostando a un mayor consumo per cápita interno y el acceso a mercados exigentes".

El estudio dio a conocer la incidencia de los sistemas productivos, donde el sistema pastoril está estrechamente vinculado a una mayor calidad de leche, mientras que –se dijo-los factores genéticos también influyen en la composición de la leche, tanto a nivel de proteína como grasa total.

De esta forma, gracias al trabajo del INIA y los asociados a este trabajo, hoy se cuenta con un catastro de la calidad nutritiva de la leche producida en la zona sur, un paquete tecnológico que describe el proceso de producción de leche de alta calidad y un protocolo de identificación del potencial genético animal para la producción de leche y productos lácteos de mejor calidad, lo que busca aumentar la competitividad del sector lechero nacional traducida en mayor rentabilidad.