

PRECAUCIONES CON LA LECHE: UN ENVASE SOSPECHOSO

AA. 2013. TodoAgro.com.ar N° 399.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Leche y derivados](#)

INTRODUCCIÓN

Si compró un sachet de leche y al poco tiempo toma una forma sospechosa, tenga cuidado. No la ingiera, tírela, por más que la fecha de vencimiento sea la correcta, pudo haber perdido la cadena de frío y generado microorganismos que además de producir gas, olores y sabores indeseables y ácido láctico son peligrosos para la salud.



El sachet inflado evidencia la pérdida de la cadena de frío del producto

Por causas involuntarias o intencionales, los productos de supermercados y almacenes contenidos en las heladeras pueden dejar de recibir el frío necesario, debido al corte o suspensión de suministro eléctrico. Como la leche es uno de los alimentos básicos, es necesario tomar ciertas precauciones a la hora de realizar las compras, aconsejan especialistas del INTI-Lácteos, y realizan las siguientes aclaraciones:

¿QUÉ ES LA CADENA DE FRÍO?

La cadena de frío consiste en el control constante de la temperatura en todas las fases de un alimento, desde su producción hasta su consumo, manteniéndolo en un mismo rango de temperatura y garantizando, de esta forma, su buen estado. Se denomina “cadena” porque está formada por diferentes etapas, de manera, que de verse comprometida alguna, podrían derivarse perjuicios para la calidad y seguridad del producto.

¿QUÉ OCURRE SI NO SE MANTIENE LA CADENA DE FRÍO?

La leche es un alimento constituido por un 87% de agua aproximadamente, que además contiene bacterias nativas desde el ordeño, muchas de ellas responsables de sabores, aromas y características físicas normales que observamos en la leche.

Si se interrumpe la cadena de frío se produce un crecimiento no controlado de éstos microorganismos, que pueden producir alteraciones en el alimento y se potencia el riesgo de crecimiento de microorganismos patógenos productores de enfermedades.

¿CUÁL ES LA TEMPERATURA QUE DEBE TENER LA LECHE PASTERIZADA EN EL PUNTO DE VENTA?

La leche pasteurizada debe estar como máximo a 8°C. Nunca debe estar a temperatura ambiente.

¿CÓMO PUEDO TRANSPORTAR LA LECHE PASTERIZADA EN BUENAS CONDICIONES DESDE EL LOCAL COMERCIAL HASTA MI CASA?

Debe transportar la leche pasterizada lo más rápido posible no más de 2 horas hasta su casa evitando exponerla al sol y a fuentes de calor durante el trayecto. Recuerde que las temperaturas altas favorecen el crecimiento de microorganismos presentes en los alimentos.

Una vez en su casa, debe refrigerarla en forma inmediata.

En los supermercados, escoja la leche pasterizada al final de su compra para mantener la cadena de frío.

ALGUNOS CONSEJOS PRÁCTICOS

- ◆ Adquirir la leche pasterizada en puntos de venta que garanticen su adecuada conservación.
- ◆ Observar la fecha de vencimiento que figura en el envase.
- ◆ Tener en cuenta que al tacto el sachet de leche se sienta que está frío y que al moverlo se sienta que la consistencia del contenido es líquida.
- ◆ Asegurarse que no existen daños ni alteraciones en los envases como por ejemplo:
 - sachet inflado.
 - sachet sucio o con evidencias de alguna pérdida de contenido.
- ◆ No consumir si al abrir el sachet se percibe olor ácido o que al verter la leche se observen grumos o coágulos.

Volver a: [Leche y derivados](#)