



ANMAT

Administración Nacional de Medicamentos,
Alimentos y Tecnología Médica

CONSUMO DE LECHE SEGURA

La pasteurización es el proceso térmico realizado a líquidos (generalmente alimentos) con el objeto de reducir los componentes que puedan producir enfermedades.

Mediante este proceso, se destruye gran parte de la flora natural bacteriana que provoca el deterioro de la leche, manteniendo sus propiedades nutricionales. Esto se consigue con procesos industriales de distinta complejidad, en los cuales las temperaturas de calentamiento son inferiores a 100° C.

La leche pasteurizada es leche natural que ha sido sometida a la acción del calor para eliminar los gérmenes patógenos. Una vez realizado ese proceso no es necesario hervirla, aunque debe conservarse siempre en un lugar frío y, obviamente, consumirse antes de la fecha de vencimiento indicada.

Las empresas productoras que se encargan de la elaboración y envasado de leche para consumo realizan, además del proceso de pasteurización, otros controles sanitarios que garantizan que el producto final cumpla con reglamentaciones correspondientes.

En el Capítulo VIII del Código Alimentario Argentino se definen las distintas denominaciones de la leche, de acuerdo con el tratamiento térmico al cual puede ser sometida y las condiciones de su envasado y conservación.

Para poder ser procesadas térmicamente y ser utilizadas para la elaboración de productos lácteos, las leches deben reunir ciertos requisitos establecidos y provenir de plantas con inspección oficial, de conformidad con las disposiciones vigentes. Además, deben contar con la dirección técnica de un profesional universitario.

Dentro de la información obligatoria que debe cumplir la rotulación de alimentos envasados, se encuentra la identificación del lote y fecha de duración. Estos datos deben constar en el envase, pudiendo emplearse caracteres tipográficos diferentes

a los del resto del rótulo ("Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos", Capítulo V del Código Alimentario Argentino).

Respecto de los envases de cartón polilaminados en los cuales se envasan algunas leches, los mismos son producidos en grandes bobinas que contienen varios rollos. Cada uno de ellos suele identificarse con algún código establecido por la empresa productora, de manera que permita identificar la posición de la bobina. En algunos casos, este código está compuesto por números que figuran en la base del envase.

Es necesario destacar que la legislación vigente no contempla la leche repasteurizada. Por lo tanto, al tener el Código Alimentario Argentino un carácter positivo, *la repasteurización no es una práctica lícita*.

La ANMAT recomienda no consumir leche sin pasteurizar. Si por algún motivo tuviera que hacerlo, deberá calentar la leche hasta que levante el hervor, y bajar el fuego manteniendo la temperatura durante diez minutos. Luego, debe conservarse en heladera y consumirse dentro de las 24 horas.

Para tener en cuenta al hervir la leche:

- Para obtener garantías higiénicas, la ebullición en la leche hervida debe producirse a una temperatura aproximada de 100° C.
- El hervor debe ser de 10 o más minutos.
- Tapar la leche después de hervir, enfriar rápidamente y refrigerar luego.
- Para evitar residuos químicos, hervir en recipientes de aluminio o, preferentemente, de acero inoxidable.
- No utilizar recipientes de aluminio para conservar la leche, ya que este material desprende sustancias químicas.
- La leche cruda sin control sanitario puede ser perjudicial para la salud, en especial cuando la misma es recogida en envases que no son aptos para contener alimentos.

Los envases en los cuales se recoge leche o cualquier producto alimenticio deben estar limpios, y debe cuidarse especialmente que no hayan sido utilizados para lavandinas, detergentes, venenos, etc.