

En el número de febrero (SIC No. 392) el artículo de Ugalde sobre política lechera decía "No tenemos elementos de juicio sobre la calidad de las dos únicas variedades de leche que se venderán desde agosto". Teníamos sospechas de una baja de calidad. Faltaba la información. Ahora presentamos al lector un artículo que va más adelante en la información y en la sospecha. El tema es grave. El gobierno tiene obligación de informar al consumidor sobre los ingredientes de la "leche reconstituida". (N. de la R.).

A finales del año pasado y en el transcurso del presente, algunos organismos oficiales por intermedio de sus voceros, entre ellos el ciudadano Ministro de Agricultura y Cría, a quien debe considerarse por su jerarquía uno de los más calificados, han hecho afirmaciones referentes a que con la "nueva política lechera" el precio de la leche a nivel del consumidor bajará por dos razones fundamentales, a saber:

1. La leche en polvo de 28% de contenido "baja de Bs. 25 la lata de 2 Kg., a Bs. 19,50", a partir del 1-8-1977.
2. La leche pasteurizada "bajará de precio", por la competencia que entre las industrias pasteurizadoras estimulará la liberación de toda regulación de precios a que está sometido este producto por parte del Ejecutivo Nacional.

Ahora bien, el tiempo, sabio por cierto, nos ha dado la razón y no a los voceros gubernamentales, por cuanto que en la oportunidad de hacer el análisis del Decreto No. 1991 sobre la política lechera, dijimos (ver Diario Panorama del 1-2-77, pag. No. 5) que el consumidor pagará Bs. 22 más por cada "nuevos" cien potes de leche en polvo de 2 kilos. La competencia entre las industrias pasteurizadoras no existe, es irreal; éstas toman decisiones en conjunto y en perfecto acuerdo. Por tanto, es ilusorio pensar que en un mercado de este tipo se originen guerras entre empresas para obtener mercado adicional para su producción, con detrimento del nivel de precios y en beneficio del consumidor. Esto no es todo, no nos alegramos en absoluto de tener la razón, pero la situación es mucho más grave que la apuntada en esa oportunidad. La leche en polvo

---

El economista Rafael García Pacheco trabaja en el Programa Agropecuario de la Universidad del Zulia.

---

# ¿QUE LECHE TOMA USTED?

---

RAFAEL GARCIA PACHECO

---

completa de 28 % de contenido graso no se fabricará más en el país. La leche en polvo completa de 26% de contenido graso sube de precio, a partir del 1-8-77, al pasar de Bs. 12.90 la lata de 2 Kgs. a Bs. 19.50. La leche pasteurizada subió "imprevisiblemente" (contra lo pronosticado por el señor Ministro) de Bs. 1.65 el litro fallo (el envase sólo contiene 0,954 ml) a Bs. 2, originándose así una ganancia adicional para los industriales de 20 céntimos por litro. ¿Dónde está el beneficio para el consumidor, dada la liberación de toda regulación en el precio de leche pasteurizada? En ninguna parte, ello es evidente.

Todo lo anterior se agrava más al analizar las siguientes definiciones:

1. **Leche Fluída**, es el producto íntegro, normal y fresco del ordeño higiénico e ininterrumpido de vacas sanas. Dentro de esta definición podemos incluir la leche pasteurizada no adulterada.

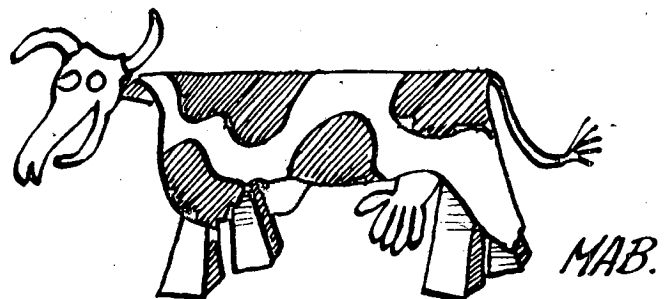
En nuestro medio, una alta proporción de la leche obtenida en la Región Zulia, dista mucho de proceder de ordeños higiénicos y de vacas sanas. Por citar dos factores negativos, tenemos que: primero, son muchas las fincas que no reúnen los requisitos sanitarios establecidos en la reglamentación respectiva vigente. Segundo, nuestro rebaño padece de MASTITIS (1) en un elevado porcentaje, en promedio superior al 30% (ver trabajos presentados en la I Jornadas de Ganadería de Doble Propósito).

En el caso de la leche pasteurizada con frecuencia es adulterada con agua, soluciones de harinas, suero fisiológico, cloruro de sodio, etc. Es tanto lo que hemos "progresado" en los procesos de adulteración de la leche pasteurizada, que citando un ejemplo, tenemos que la adulteración con cloruro de sodio al 0.9% es difícil de detectar aun mediante análisis de laboratorio. Lo más grave lo constituye la gran cantidad de gérmenes y bacterias encontradas en muestras analizadas en los laboratorios, a saber: 29% de muestras fosfata positiva (2) y 73% contaminadas con coliformes (3). Esto muestra la baja calidad del producto. (ver trabajos presentados en el I Simposio de Microbiología e Higiene de los Alimentos).

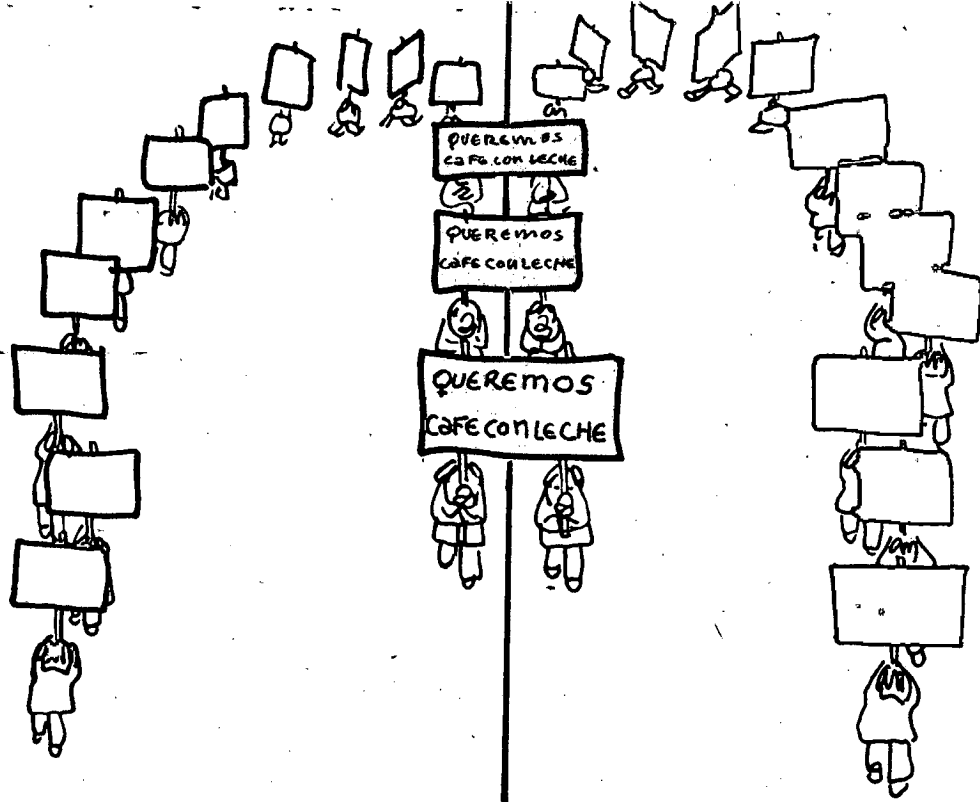
2. **Leche en polvo**, es el producto sólido, desecado, obtenido mediante la eliminación de la mayor parte del agua contenida en la leche en su forma original, en general queda con una humedad cercana al 3 %.

En nuestro caso, considerando que la leche natural producida por nuestras vacas tiene un porcentaje de grasa cercano al 4.2% y siendo el contenido graso de la leche en polvo aproximado al 3.2%, ésta debe llamarse leche en polvo descremada o parcialmente descremada. Esto, en sí, indica que en el proceso de transformación los industriales obtienen beneficios adicionales.

Es muy preocupante que en muestras de este tipo de leche, analizada por la Facultad de Veterinaria en el año 1.972,



VACA COMPLETA RECONSTITUIDA



## ¿DONDE ESTA EL CAFE?

¿QUE SE HA HECHO EL DINERO  
DE LOS ALTOS PRECIOS  
DEL CAFE?

LEONARDO MORA ARIAS

Estas dos preguntas se dejan oír en todas partes. El empleado de oficina, el obrero de la fábrica, la ama de casa, el estudiante, en fin, cualquiera persona criada en esta tierra y que aprendió el hábito de entonar las primeras horas de la mañana o de la tarde con una tacita de café, se pregunta, ¿dónde está el café?

Y el campesino de Los Andes, de Caripe o de otra zona productora del país, también tiene una pregunta ¿Qué se hace el dinero de los altos precios del café?

Siempre el campesino caficultor conocía de las fluctuaciones de precios en el mercado internacional y cuando iba donde el intermediario para venderle o entregarle su cosecha, ya tenía alguna información sobre las cotizaciones en el mercado de Nueva York y en base a ello regateaba el precio de venta. Pero desde hace un año, el caficultor no encuentra ninguna referencia útil en los precios de la Bolsa de Nueva York. Ahora el comprador de café, llámese PACCA o Cooperativa, tiene unos precios que en nada se corresponden con los que el caficultor obtiene de última hora. A partir del 27 de enero de

un 19% de ellas presentarán crecimiento positivo de Staphylococcus, (4) lo cual es inaceptable por el riesgo que ello representa.

3. **Leche completa**, es considerada cualquiera de las dos anteriores, con énfasis en la leche fluída sin adulteración.

4. **Leche Reconstituída**, es la leche en polvo a la cual debe agregársele agua suficiente para hacerla similar a la fluída, cantidad de agua que normalmente le ha sido extraída mediante los procesos de evaporación y desecado de la leche. No puede ser igual a la leche fluída porque se le ha extraído grasa, además, en el proceso pierde parte de sus componentes. Por tanto, es válida la afirmación de que: **la leche fluída tiene un valor biológico superior al de la leche en polvo**. Siendo esto, como es lógico, totalmente contrario a la falsa propaganda que afirma que: "la leche en polvo es más leche". Por esta razón, aunada al hecho de que la leche en polvo tiene costos de producción más elevados que la leche fluída, es por lo que no entendemos por qué en nuestro país se incentiva, por parte del gobierno, el consumo de leche en polvo, cuando la lógica indica que se debe incentivar el consumo de leche fluída.

5. **Leche Enriquecida**, es el producto al cual se le han añadido fundamentalmente vitaminas en cuantía superior a la que presenta originalmente en su estado natural.

6. **Leche en polvo completa reconstituída**, ¿qué es? No lo sabemos a ciencia cierta. Es un término no definido con claridad en norma legal alguna. (El Ejecutivo Nacional está en la obligación de definirla y normarla expresamente). Los entendidos en materia de productos lácteos no la han podido definir con precisión.

Tenemos indicios serios y aceptables de que es una leche que no se produce en el país. Es la leche que tendrá un precio al público de Bs. 12.90 la lata de 2 Kgs.

Hay que considerar, no sin razón o valederos elementos de juicio, que esta leche puede ser una leche de baja calidad, la cual por su alto contenido de gérmenes patógenos y bacterias totales tiene que ser procesada.

El término **leche en polvo completa reconstituída** es aplicable a la leche de segunda o tercera clase, en excedente hoy día en los países industrializados, la cual por su alto grado de contaminación no es apta para el consumo humano en el país de origen, y, a la cual, es necesario agregarle agua suficiente para luego reprocesarla por evaporación y desecado, con el objeto de minimizar el efecto nocivo a la salud de los gérmenes y bacterias que ella contiene. ¿Será ésta la definición correcta?

¿Será ésta la leche que en nuestra bella Venezuela el público consumidor se verá obligado a pagar a Bs. 12.90 la lata de 2 kilogramos?

Tienen la palabra las autoridades respectivas.

1. **MASTITIS**: Inflamación de la glándula mamaria.
2. **FOSFATASA POSITIVA**: Enzima (compuesto químico) que hidroliza (descompone por acción del agua) el ácido fosfórico. Tiene una acción importante en el metabolismo de los hidratos de carbono, de los fosfolípidos y en la formación de los huesos.
3. **COLIFORME**: Semejante al colibacilo
4. **STAPHYLOCOCCUS**: Género de microcáceas (bacterias), constituido por cocos agrupados irregularmente en racimos grampositivos (que conservan la coloración por el método de Gram) que se encuentran generalmente en los procesos supurativos.

Leonardo Mora Arias trabaja en Radio Occidente, Tovar (Edo. Mérida).