



Prevención como principal herramienta contra las biopelículas bacterianas

Si se trata de biopelículas y producción e inocuidad de alimentos, sobre todo de origen animal como la leche, más allá de la solución que propone junto a su grupo, el académico UdeC Marcos Muñoz, representante de la institución en el Consorcio Lechero, releva a la prevención de la formación y exposición como herramienta principal, mediante el uso de materiales adecuados en la producción y procedimientos rigurosos de higienización y sanitización de implementos e infraestructura, lo que debe ser siempre sujeto de fiscalizaciones.

Y destaca el rol de liderazgo de Chile en la calidad en la cadena de producción de alimentos y seguridad alimentaria, y a la leche como ejemplo. "La leche que tenemos en nuestro país es del primer mundo, el grado de tecnificación y seguridad es innegable", asegura. De ahí que Chile puede ser referente y el algoritmo sobre todo de impacto para robustecer aún más el sistema, e impactar notablemente en otros países.

Afirma que desde su origen al envasado la leche comercial debe cumplir varios estándares, incluyendo productores primarios (proveedores) certificados y conteos microbiológicos que grandes empresas verifican antes de llegar al comercio para obtener resolución sanitaria: "si no cumple microbiológicamente, la leche no tiene valor, entonces nuestros productores es-

Para prevenir las biopelículas con sus riesgos

es clave usar materiales adecuados en la producción de alimentos y rigurosos procesos de higienización y sanitización, además consumidores siempre deben elegir productos de los que se conozca su procedencia, sobre todo en los lácteos y otros de origen animal.

tán continuamente trabajando para tener conteos bacterianos bajos".

Aunque hay productores más pequeños que están fuera de este sistema, sus leches no llegan a procesadores mayores, por lo que se desconoce su calidad microbiológica y el contenido de residuos, mientras tienen canales informales de venta.

Lamentablemente, por el origen de la leche y ser una matriz donde puede haber microorganismos potencialmente patógenos, el consumo de productos de procedencia y manipulación desconocida implica un riesgo para la salud.

Entonces, otra clave de la prevención en materia de seguridad alimentaria es un consumo informado y responsable de productos lácteos, y alimentos en general y sobre todo de origen animal, de los que se conozca su procedencia y cuenten con resolución sanitaria que asegure su calidad e inocuidad.

Así es como se puede gozar de las bondades de la leche que son transversales al grupo etario, asegura el científico UdeC dedicado a investigar en pos de la calidad de este producto. "La leche es un superalimento, independiente de si una persona por su iniciativa decida no consumir leche, la ciencia nos dice que la leche es necesaria en todas las etapas de nuestra vida", cierra.

OPINIONES

Twitter @DiarioConce
 contacto@diarioconcepcion.cl

