

Advierten de consumo de quesos con leche contaminada

Algunas panelas y adoberas están elaboradas con leche contaminada.

Un estudio realizado por la responsable del Laboratorio de investigación de microbiología sanitaria, del Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías (CUCEI), Refugio Torres Vitela, revela que quesos que venden en mercados y tianguis son elaborados con leche que no cumple con las normas de calidad requeridas y que están contaminadas con diversos patógenos.

La investigadora universitaria dice que mucha de la leche bronca es obtenida en condiciones poco higiénicas, la misma que usan algunos productores para elaborar quesos artesanales, que no cumple con los requerimientos de calidad. “Esa leche es la que rechazan los productores por su mala calidad y porque no cumple con los requerimientos que pide la Secretaría de Salud”.

“Hemos analizado la leche bronca, la misma que es rechazada por los productores, y encontramos una gran cantidad de patógenos. Con ésta elaboran quesos, por lo tanto, los patógenos siguen en el queso, más los que se suman a las malas prácticas y condiciones a veces poco higiénicas con las que son elaborados esos productos. En nuestro estudio encontramos en las panelas y adoberas los mismos patógenos que en la leche. Una verdadera bomba que puede gestar un problema serio”.

Torres Vitela recomienda que la gente consuma quesos con leche pasteurizada, que estén bien empacados y refrigerados. “Lo ideal es que también cuenten con alguna etiqueta que identifique al productor, pues de esta forma, en caso de algún problema, puede responsabilizarse al productor, cosa que no sucede con los productos que venden en mercados y tianguis, que no cuentan con nombres ni antecedentes sanitarios”.

“Cuando el producto tiene una etiqueta, por lo general hay alguna autoridad, que es Profeco y la Secretaría de Salud, la que le exige cumplir con determinadas normas de calidad e higiene. Es evidente que si es de una empresa bien organizada, no estará haciendo ningún fraude al consumidor; en cambio, el señor que elabora quesos, por más tierno que nos pudiera parecer, puede elaborarlos en condiciones poco seguras”.

La investigación de Torres Vitela incluyó estudios de la leche en diferentes épocas del año, en la que no encontró variaciones significativas. “En las diferentes épocas del año encontramos los mismos patógenos en toda la cuenca lechera de Jalisco. Otro aspecto que debe cuidar la gente es vigilar que estén bien refrigerados los productos”.

Guadalajara, Jal., 20 de mayo de 2008

Texto: Juan Carrillo Armenta

Fotografía: Internet

Etiquetas:

[Alimentos](#) ^[1]

[Medicina preventiva](#) [2]

[Opinión](#) [3]

[Salud Pública](#) [4]

URL Fuente: <https://www.comsoc.udg.mx/noticia/advierten-de-consumo-de-quesos-con-leche-contaminada>

Links

[1] <https://www.comsoc.udg.mx/etiquetas/alimentos>

[2] <https://www.comsoc.udg.mx/etiquetas/medicina-preventiva>

[3] <https://www.comsoc.udg.mx/etiquetas/opinion>

[4] <https://www.comsoc.udg.mx/etiquetas/salud-publica>