



CONTRIBUIRÁ IPN A MEJORAR CALIDAD DE LA LECHE

- **Científicos desarrollaron un producto a base de bacterias lácticas que enriquece el forraje para alimentar al ganado, el cual contribuye a mejorar la calidad y cantidad de la producción láctea**
- **Es importante impulsar proyectos con impacto social, desarrollados desde las instituciones de educación superior, que beneficien a las comunidades y permitan el desarrollo del país: Esteban Moctezuma Barragán**

Científicos del Instituto Politécnico Nacional (IPN) contribuirán a mejorar la calidad de la leche mediante el desarrollo de un inoculante (preparado microbiológico) a partir de bacterias ácido lácticas provenientes del pulque, frutas fermentadas y vegetales, que se aplica al forraje para evitar la contaminación por hongos, aumentar en los rumiantes la digestibilidad de las fibras y, por ende, lograr mayor aprovechamiento del alimento e incrementar la calidad y cantidad de la producción láctea.

En ese contexto, el Secretario de Educación Pública, Esteban Moctezuma Barragán ha subrayado la importancia de impulsar proyectos con impacto social, desarrollados desde las instituciones de educación superior, que beneficien a las comunidades y permitan el desarrollo del país.

El director del proyecto desarrollado en el Centro de Investigación en Biotecnología Aplicada (CIBA) Tlaxcala, Guillermo Cruz Nicolás, destacó que la importancia de desarrollar el inoculante biológico es evitar la generación de micotoxinas (producidas por hongos) en el forraje. "Las micotoxinas se acumulan en los tejidos animales (carne), también pueden secretarse por la leche y contaminar derivados lácteos. Afectan al sistema inmune y algunas son cancerígenas para animales y para el humano", afirmó.

El investigador politécnico señaló que el aditivo biológico se elaboró luego de evaluar 130 bacterias ácido lácticas, de ellas se seleccionaron 30 y finalmente se constituyó un consorcio con cuatro, que mostraron las mejores propiedades para producir la mayor calidad y cantidad de distintos ácidos orgánicos que, además de acelerar el proceso de fermentación, brindan al forraje aromas cítricos, por lo que su consumo es agradable al paladar de los rumiantes y no se desperdicia el alimento.

El maestro Guillermo Cruz Nicolás detalló que el inoculante se elaboró bajo el programa de la Maestría en Biotecnología Productiva, en colaboración con la empresa Nutek S. A. de C. V. y mencionó que las bacterias ácido lácticas son más sensibles a cambios en el medio ambiente, por ello es necesario colocarlas en una matriz o excipiente para conservarlas mejor.





GOBIERNO DE
MÉXICO

EDUCACIÓN
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA



Instituto Politécnico Nacional
"La Técnica al Servicio de la Patria"



2020
LEONA VICARIO
SECRETARÍA DE ESTADO DE LA JUSTICIA

“Actualmente evaluamos algunos azúcares, emulsificantes y leche descremada para fabricar el vehículo de conservación idóneo para mantener el inculante en buen estado hasta por dos años. Una vez que tengamos estandarizada la formulación iniciaremos el proceso para el registro de la patente y con el apoyo de la empresa podríamos diversificar su uso para mejorar la calidad de la producción de lácteos”, advirtió.

--o0o--

