

Área: Lácteos

Fecha: 23 de mayo del 2024

Fuentes de información: Página 12, Repositorio Universidad EAN, Food News Latam.com, Portal Lechero.

Formato: Digital

Un equipo científico del Conicet desarrolló un yogur probiótico que previene enfermedades. (2023). Esteban, P.

Página 12

Resumen:

Probióticos

Yogur

**Alimentos
funcionales**

Una tecnología desarrollada por un equipo científico del Conicet será incorporada a un yogur, que será comercializado por la compañía Danone. Se trata de una bacteria que será empleada con el objetivo de "reforzar el sistema inmune" de las personas que la consuman, así como también, prevenir enfermedades intestinales y respiratorias. Como resultado, tanto el Consejo como la provincia de Tucumán (porque ejerce dominio sobre los recursos genéticos) obtendrán regalías a partir de la comercialización de un alimento funcional destinado a toda la población.

[Ver artículo completo](#)

Análisis del impacto de la seguridad alimentaria por el uso de lactosueros en la industria láctea colombiana. (2023).

Garay Alquichire, Y.A., Grajales Ossa, F.D.

Repositorio Universidad EAN

Resumen:

Lactosuero

Seguridad alimentaria

Inocuidad

Industria

Alimentos

La seguridad alimentaria es una preocupación global, y se define como el acceso físico y económico a alimentos saludables y nutritivos. En Colombia, la industria láctea es un actor clave en el desarrollo económico del país, generando subproductos como el lactosuero, que es rico en nutrientes. Sin embargo, su utilización plantea desafíos relacionados con la calidad de los productos finales. Este estudio se centra en comprender el impacto del uso de lactosuero en la industria láctea colombiana en términos de seguridad alimentaria. Examina la composición nutricional de lactosueros, su marco legal, aplicaciones y su contribución a la seguridad alimentaria. Este estudio es relevante para garantizar la calidad y seguridad de los productos lácteos y promover el desarrollo sostenible en la industria alimentaria.

[Ver artículo completo](#)



Cómo la genómica está transformando la industria lechera de EE. UU. (2024).

Food News Latam.com

Resumen:

Genética

Ganado lechero

Industria lechera

Desde que las pruebas genómicas se volvieron comercialmente disponibles en 2008, más de 8 millones de animales lecheros estadounidenses han sido genotipados. Según un informe de Knowledge Exchange de CoBank, citado por Feedstuffs, la inversión ha dado buenos resultados para toda la industria en términos de producción y eficiencia, optimizando el potencial genético de sus rebaños para la producción de leche, la salud animal y el rendimiento de la empresa ganadera. Los animales han sido genotipados para docenas de rasgos genéticos clave relacionados con la producción y calidad de la leche, la eficiencia alimenticia, la viabilidad reproductiva y la salud de las vacas

[Ver artículo completo](#)

Reutilización de suero: una alternativa sostenible. (2024).

Alves Pinheiro, P.P., Oliveira Nascimento, G., Oliverira dos Santos, M., Pereira Silva, M.A.

Portal Lechero

Resumen:

Lactosuero

Industria lechera

Impacto ambiental

Procedente de la fabricación de los más variados tipos de queso, el suero es un valioso subproducto de la industria láctea que lamentablemente todavía no se utiliza de forma amplia y completa comercialmente. Caracterizado por la riqueza proteica presente en su composición y el gran impacto ambiental que genera su eliminación, varios investigadores han buscado, a lo largo de los últimos años, alternativas viables para la reutilización de este subproducto dentro de la propia industria y por qué no en la fabricación artesanal, también. Esto se presenta como una

DSI | Diseminación Selectiva de Información



gran solución para la sostenibilidad, para las finanzas de la industria y para los consumidores finales de coproductos.

[Ver artículo completo](#)

Si no desea recibir esta información, enviar un correo a biblioteca@colanta.com.co

Asunto: Eliminar de grupo DSI.