

Legislación ●
Proyectos de Ley ●
De Interés ●

DOCUMENTOS



... y su rentabilidad

LA REPUBLICA

DIARIO ECONOMICO EMPRESARIAL Y FINANCIERO DE COLOMBIA

DOLAR
Hoy 2.475.23
Ayer 2.481.93

UVR
Hoy 145.7264
Ayer 145.7269

CAFE
Dólar
Libra 1.02

Primera Página

Titulares On Line

Suscripciones

Especiales

Documentos

Directorio Virtual

Secciones

Sumario
Ultima Hora
Tema del Día
Opinión
Actualidad Económica
Reforma Tributaria
TLC al día
Mundo
Sociales
Finanzas
Grandes Empresas
Balance Empresarial
Pymes
Bienestar
Nueva Economía
Economía Personal
Educación
Oportunidades de Negocios

Base de Datos



Nuestros Servicios

La Historia
Suscripciones
Servicio al Cliente
Oficinas en el País
E-mails
Tarifas de Publicidad
Trabajos Editoriales
Paute Aquí

Otras Publicaciones



Lunes 06 de Diciembre de 2004

Pymes

» Oportunidad de negocio a partir de conservación de leche cruda

Irely Guzmán

A las 9 de la mañana hoy en la sede de la Universidad de Cundinamarca en Ubaté, miembros de la Agencia Económica de Desarrollo Local, el Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) e Ideass, presentarán a los pequeños productores de lácteos del país, una 'formula mágica' que permite conservar la leche cruda en perfecto estado, hasta 24 horas después del ordeño.



Ampliar Foto

Se trata de un novedoso producto desarrollado por científicos del Centro Nacional de Sanidad Agropecuaria (Censa) de Cuba, que es utilizado desde hace varios años en zonas de difícil acceso para mantener la calidad del alimento en situaciones tales como la falta de refrigeración temporal, transportación a largas distancias y almacenamiento por tiempo prolongado.

"El Stabilak es un activador del sistema de defensa natural que posee la leche de vacas, cabras y búfalas, conocido como lactoperoxidasa, que retarda la acidificación y el efecto perjudicial de las bacterias presentes en el líquido y conserva sus propiedades organolépticas sin representar ningún tipo de riesgo para la salud de los consumidores", aseguró Zoilo Pallares Villegas, asesor técnico del PNUD/APPI.

Esta tecnología, que ha sido probada en más de 800 millones de litros de leche, se encuentra en proceso de introducción en gran parte de los países de América Latina, liderados por Nicaragua, en donde recientemente se montó una planta de producción en el departamento de León, con la participación de asociaciones de la cadena láctea del país; y Venezuela, en donde se tramita el registro sanitario y el permiso de importación del producto. La idea es que este desarrollo, que podría incrementar en un 50 por ciento la productividad de los lecheros, se traiga a Colombia, mediante el montaje de una planta que podría funcionar en el centro o el sur del país.

"Estamos hablando con el Ministerio de Salud y el Invima para montar una fábrica en donde participarían como socios las Agencias de Desarrollo Económico Local (Adel) que hemos venido creando, las agremiaciones de ganaderos de leche, las cooperativas lecheras y algunas entidades interesadas en el tema. La ubicación la estamos mirando con los técnicos cubanos que nos asesoran y pensamos que podría ser el sur, para cubrir la demanda del Ecuador, o la zona centro, pero todo depende de los resultados que arrojen los estudios y de la participación de las empresas".

De acuerdo con el asesor técnico, el proyecto tendría un costo cercano a los 200 mil dólares, se podría desarrollar en 6 meses y favorecería principalmente a los pequeños productores que contarían con un mayor margen de tiempo para transportar la leche hasta los sitios de acopio y podrían realizar más de un ordeño diario, sin utilizar cadena de frío.

La distribución, a juicio de Pallares Villegas, se haría a través de las Adel o de las asociaciones participantes en el programa.

Beneficios del producto

El aporte científico del Stabilak ha obtenido varios reconocimientos internacionales entre los

Buscar Noticias

■ [Ley 905 de promoción del desarrollo de pymes](#)

Grupo Aval

Glosario Financiero

Grupo Aval

Simuladores

Alianzas

ENLACES

DE INTERES ECONOMICO

que se encuentran una medalla de oro de la Organización Mundial de Propiedad Intelectual, otra similar en el 24º Salón Internacional de Inventos en Suiza y el premio Prix Ecologique, otorgado por la Oficina de Promoción Comercial a favor de los países en desarrollo. Para el asesor técnico del PNUD, el costo del producto será muy bajo comparado con los beneficios que traerá para este renglón de la economía nacional, pues con él se podrá evitar la pérdida de leche cruda entera por falta de refrigeración, por interrupción del fluido eléctrico, por la incidencia de fenómenos naturales, o por problemas de almacenamiento y transporte.

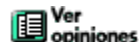
“Su manipulación es sencilla y segura, viene en dos sobre de colores rojo y amarillo que deben aplicarse conjuntamente en la leche cruda después del ordeño; es un producto inocuo para la salud humana ya que los componentes agregados no sobrepasan las cantidades de estos compuestos presentes en forma natural en la misma, por ello puede ser utilizado con toda confianza y seguridad”.

El producto

Características

- No afecta las propiedades organolépticas del alimento ni sus derivados
- Sus componentes forman parte de la estructura natural de la leche
- No es un adulterante ni un aditivo
- Tampoco puede considerarse un inhibidor
- La acción bactericida o bacteriostática está a cargo del sistema lactoperoxidasa natural de la leche

El producto mantiene su efecto entre 8 y 24 horas dependiendo de la calidad de la leche al momento del ordeño, la higiene en la manipulación, el depósito de conservación y la temperatura ambiente.



..... [Arriba](#)

[Soporte tecnico](#) - [Sugerencias y comentarios](#)

Copyright © 2004 | DIARIO LA REPUBLICA | Todos los Derechos Reservados

Prohibida su reproducción total o parcial, así como su traducción a cualquier idioma sin autorización escrita de su titular.

Reproduction in whole or in part, or translation without written permission is prohibited. All rights reserved