

¿Y ahora qué?

EL QUESO MAS BLANCO

La influencia económica en la elaboración de alimentos

“El objeto más noble que puede ocupar el hombre es ilustrar a sus semejantes” -Simón Bolívar

Todos tenemos una perspectiva del mundo, una venda en los ojos que nos deja ver sólo lo que queremos. Mi nombre es Oscar Covarrubias Camacho egresado del Instituto Politécnico Nacional en Ingeniería en Alimentos. En el transcurso de mi experiencia profesional he formado parte de 3 grandes compañías de alimentos. Actualmente me desenvuelvo como supervisor de producción y aprendizaje de la vida, con este artículo busco informar a la población mexicana para generar conciencia de su alimentación.

Me gustaría empezar explicando que en la industria existen 3 ejes. Producción: genera los productos; mantenimiento: mantiene la eficiencia; y calidad: marca los límites para ofrecer un producto digno a los consumidores. A lo largo de mi experiencia en la industria, me he dado cuenta que al trabajar en calidad dejas de pensar en el proceso y piensas en el consumidor.

Sin embargo, en producción, es posible que, con tal de reducir costos, las normas se tomen como un consejo y no como algo que deba cumplirse. A mí, al igual que a otros, durante mi formación académica me enseñaron que el trabajo del ingeniero es maximizar ganancias y minimizar costos. Pero al momento de trabajar en la industria, ¿qué sacrificas? ¿recursos? ¿equipos? ¿ética?.

En los últimos años, la industria alimenticia ha buscado generar un queso más blanco, debido a que el color amarillo refleja ante el consumidor que el producto ya está caducado. De esta manera, el queso “original” fue sustituido por una imitación que es totalmente blanco. Esto marcó un punto de quiebre inevitable en el mundo culinario mexicano, al darse cuenta que el queso análogo es aceptado por el mercado y además es económicamente más redituable.

El proceso para la elaboración de los quesos análogos, fue desarrollado hace varios años. Parte de las estrategias para abaratar los costos fue la sustitución de la leche por lacto suero o fórmulas lácteas, los cuales hoy en día se siguen utilizando para la elaboración de quesos. Si bien, son sustancias que siguen siendo de origen animal, ya no es leche^[1]. Otras materias primas utilizadas están formadas principalmente por almidones modificados, edulcorantes artificiales, productos procesados como fórmulas lácteas, embutidos a base de soya y coberturas.

Todo esto genera una gran problemática invisible para la mayoría de los mexicanos: se sacrifica la calidad alimenticia por costos afectando directamente en la salud de la población mexicana. En los países industrializados relativamente ricos, la mayor parte de la investigación, la enseñanza y las actividades en materia de nutrición se relacionan con la concientización de la población del riesgo de ciertas enfermedades crónicas relacionadas con la alimentación. Estas incluyen obesidad, arteriosclerosis y enfermedad coronaria, hipertensión y presión arterial elevada^[2]. Actualmente el gobierno mexicano busca concientizar al consumidor con ayuda de la NOM-051-SCFI-SSA1-2021, la cual entró en vigor a partir del 1 de abril del 2021. Atacando a la falta de información, pero ¿es esto suficiente para vencer el desinterés del consumidor mexicano? ¿Qué hacer para que el mexicano entienda la importancia de su alimentación?

La decisión de qué tipo de queso consumir va más allá de basarse en su presentación pues impacta a nivel socioeconómico, comercial y de salud. Los invito a quitarnos esa venda de los ojos, y ayudar a que los demás también se deshagan de la suya. Al comprar un producto no solo guiarse por el precio o su apariencia sino detenerse a revisar las etiquetas.

Glosario

- Lactosuero: Se define como el subproducto líquido resultante de la coagulación de las proteínas caseicas de la la leche durante la preparación del queso.
- Edulcorantes: Se define como cualquier sustancia, natural o artificial, que sirve para dotar sabor dulce a un alimento o producto. Sustituto de azúcar.
- NOM - 051 - SCFI - SSA - 2021 : Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitarias. Detalla el contenido de cada uno de los ingredientes para evitar fraudes y controversias en la manufactura, venta y distribución de alimentos.

I. en A.

IPN - UPIBI

ESCRITO POR:

Oscar Covarrubias Camacho

