

EL PROBLEMA DE LA LECHE EN MEXICO*

POR EL DR. JESUS DIAZ BARRIGA A.

*Del Instituto Nacional de Nutriología, Secretaría de Salubridad y Asistencia,
México, D. F.*

La alimentación correcta constituye una de las bases primordiales de la salud humana y del aumento general de la resistencia biológica contra la invasión de muchas enfermedades, así como de las defensas de que dispone el organismo para vencerlas. Por eso se considera la resolución de los problemas de la nutrición popular como parte integrante fundamental de la salubridad pública.

El Instituto Nacional de Nutriología dependiente de la Secretaría de Salubridad y Asistencia, ha estudiado la situación alimentaria general del pueblo mexicano y ha encontrado deficiencias en proteínas, especialmente de origen animal, en grasas y en algunas vitaminas y sales. De todos esos déficits el más grave y más difícil de corregir es el de prótidos animales. Una de las fuentes principales de esa clase de prótidos es la leche de vaca o de cabra.

ESTADO ACTUAL DEL PROBLEMA DE LA LECHE

Este problema, al igual que todos los de la alimentación popular, tiene aspectos no solamente nutriológicos, sino también sanitarios, agropecuarios, económicos, educativos, etc., que deben ser tratados armónicamente si se quiere obtener una visión realista e integral de la cuestión y si se pretende plantear soluciones adecuadas y eficaces. En este trabajo se discute el problema de la leche desde un punto de vista integral.

REQUERIMIENTOS FISIOLÓGICOS Y SOCIALES DE LECHE

Los nutrientes contenidos en la leche que se consideran de primera importancia en la alimentación del pueblo mexicano son desde luego las proteínas y también la riboflavina. Los demás componentes se encuentran con facilidad y a costos bajos en otros alimentos. Así por ejemplo, la niacina es abundante en los cacahuates y en el café, la tiamina en los cereales y el frijol, el ácido ascórbico en numerosas verduras y frutas encabezadas por el "Uste" yucateco (2,500 mg en 100 mg de parte comible), la vitamina A en muchas verduras bajo la forma de caroteno, principiando por los chiles negros secos "pasilla", que desvenados pican poco y contienen más de 60 de caroteno en 100 gm.

La grasa de la leche puede ser substituída total o parcialmente y con bajo costo, por aceites vegetales al refreír los frijoles, y la vitamina D, no se considera como elemento esencial de los comestibles en nuestro asoleado país.

* Trabajo presentado en la Décima Reunión Anual de la Asociación Fronteriza Mexicana-Estadounidense de Salubridad, Monterrey, México, marzo 24-27, 1952.

De acuerdo con los estudios realizados por el Instituto de Nutriología, el requerimiento mínimo de leche es de medio litro diario por persona, cantidad que arroja la cifra de 13,000,000 lt diarios para la totalidad de la población nacional. Es difícil y lleva mucho tiempo alcanzar esta meta, y por tal motivo se recomienda que en las mayorías de escasos elementos económicos, deben tomar el medio litro de leche cuando menos las personas que más la necesitan y constituyen la parte más vulnerable de la población, es decir las mujeres embarazadas o que amamantan, los niños y los adolescentes, hasta 20 años, quienes suman unos 13,000,000; en consecuencia el requerimiento mínimo de leche en la República Mexicana se estima en 6,500,000 lt diarios para las personas arriba señaladas, y 1,240,000 lt para el resto de los individuos que forman el 15% de la población que se considera capacitada para comprar medio litro de leche para cada uno de los miembros de la familia. Estos datos producen un total de 7,740,000 lt diarios de leche y 2,825,100,000 lt anuales que se estiman como el requerimiento fisiológico práctico de la población de México. Teniendo en cuenta que en las capas económicas elevadas de la población es frecuente que en la realidad se tome más de medio litro diario por persona se considera que se deben agregar 1,000,000 lt, lo cual produce un requerimiento social práctico de 8,740,000 lt diarios y 3,190,000,000 lt al año.

Debe advertirse que este requerimiento tiene carácter transitorio y de emergencia, acorde con las circunstancias actuales de escasez de la producción y consumo de leche debida a la fiebre aftosa, a las sequías, al alto costo de la vida en general y a la falta de hábito de consumir productos lácteos que presentan grupos numerosos de la población. A medida que se vayan corrigiendo estas dificultades la meta social de consumo y de producción de leche se elevará hasta alcanzar el nivel mínimo de medio litro diario por habitante.

PRODUCCIÓN NACIONAL DE LECHE

De acuerdo con datos facilitados por el Dr. Manuel Germán Parra, tomados del importante trabajo intitulado "El Problema de la Alimentación en México", que está por publicarse, la producción nacional de leche fué de 1,734,545,000 lt en 1950 faltando por lo tanto 1,465,555,000 lt anuales para cubrir el requerimiento social de emergencia señalado en el punto anterior.

IMPORTACIÓN DE LECHE

La importación de leche se hace casi exclusivamente bajo la forma de leche descremada en polvo que alcanzó en 1950, la cantidad de 5,000 toneladas que equivalen a 50,000,000 lt, que cubren el 3.4% del déficit actual con relación al requerimiento de emergencia.

CONSUMO DE LECHE

Sumando la producción nacional de leche con la importación se obtiene el consumo aparente que es de 1,787,545,000 (0.188 litros diarios per cápita) y existe un faltante de 1,402,455,000 lt anuales de leche. Con los datos numéricos y con las consideraciones arriba expresadas queda planteado el problema tema de este trabajo.

Ya se ha dicho que la meta primordial es que en gran parte de la población tomen leche solamente las mujeres embarazadas o que amamantan, los niños y los adolescentes. Debemos agregar que de acuerdo con nuestros estudios, recomendamos que los adultos, aparte de las mujeres embarazadas, complementen la nutrición proteica con soya, ajonjolí, maíz, y otros alimentos baratos suficientemente ricos en metiotina—el aminoácido problema—cuyo requerimiento es el más difícil de cubrir si no se consumen prótidos completos y caros como son los de origen animal.

CÓMO RESOLVER EL PROBLEMA

La resolución del problema de la leche se planteó en la siguiente forma:

El aumento de consumo de leche.—Se considera este punto antes que el de la producción e industrialización porque el aumento de las posibilidades del consumo de leche inducirá el incremento de la producción relativa y señalará el tipo de industrialización que más convenga realizar. Son cuatro las causas principales que íntimamente ligadas entre sí, dificultan el aumento del consumo de la leche.

(1) La falta de hábito de consumirla. Esta causa tiene raíces muy hondas porque el tronco indígena de la población mexicana no conocía la leche ni la necesitaba, puesto que había completado la nutrición de los adultos, los niños y los adolescentes con insectos, batracios, peces, etc., de altos valores nutritivos y la de los niños hasta cerca de dos años con la leche materna. Esta falta original del hábito de tomar leche de vaca ha alcanzado con el transcurso de los siglos no sólo a los indígenas, sino también por razones de herencia biológica y de pobreza, a una gran parte de la población mestiza.

(2) Siendo escaso el consumo, la producción de leche es cara porque no se ha podido desarrollar en gran escala la industria lechera, sino que ha vivido en un estado precario y con altos costos.

(3) La conservación de la leche en clima tropical es muy difícil, la encarece más y trae como consecuencia por un lado pérdidas del producto o la obligación de fabricar quesos con las leches que no se han vendido y que ya tienen alta contaminación. En estas condiciones las leches mal conservadas y los quesos mal preparados producen trastornos digestivos que hacen que mucha gente se abstenga de tomar dichos alimentos.

(4) El desarrollo lento de la economía ha mantenido un escaso poder de compra en las mayorías nacionales que no les ha permitido comprar leche cara. Para aumentar el consumo de leches hay que actuar en forma coordinada y armónica sobre las causas señaladas.

Aumento del hábito de tomar leche.—(1) Para incrementar el hábito popular de consumir leche la Asociación Nacional Pro Nutrición Infantil y la Secretaría de Salubridad y Asistencia han intensificado los desayunos escolares que contienen dicho alimento y durante el presente año se aumentarán mucho con leche de UNICEF.

(2) Con el mismo fin y para abaratar el consumo se ha impulsado la rehidratación de leches en polvo, descremadas que se venden baratas. Se gestiona que estas leches sean esterilizadas dentro de vasijas para que se conserven bien sin cubrir los altos costos de la refrigeración constante.

(3) Con iguales fines se está impulsando la venta de leche descremada seca en paquetes chicos (50 a 100 gm) inviolables y de papel impermeable, con la mira de que a costos mínimos y en las mejores condiciones sanitarias y sin refrigeración puedan las familias rehidratar en casa la leche inmediatamente antes de consumirla.

(4) El poder de compra de amplios sectores de población está aumentando como consecuencia del progreso general del país, y se están haciendo esfuerzos por medio de la vigilancia de los precios, la eliminación de intermediarios de carácter parasitario y por una extensión educativa de tipo moderno, para que el aumento de poder adquisitivo se canalice hacia el mejoramiento de las dietas populares, especialmente en lo relativo al consumo de leche.

(5) Estas medidas combinadas están ampliando el hábito popular de tomar leche y como consecuencia se están sentando bases firmes para aumentar la producción.

Aumento de la producción de leches.—Se está trabajando en la República para aumentar la producción de leche por medio de la inseminación artificial, el mejoramiento de la alimentación y la higiene de los ganados, etc. Se destacan en estas labores el Distrito Federal, los Estados de Querétaro, Puebla, Tlaxcala y Michoacán. La Nacional Financiera S. A. está abriendo crédito a los ganaderos en todo el país para repoblar con ganados de calidad elevada el territorio nacional. A este respecto es satisfactorio señalar que la Nacional Financiera ha proporcionado cerca de 6 millones de pesos para la compra de sementales finos y que hay particulares que han comprado toros con valores de 10,000 y 30,000 dólares, con los cuales ya se ejercita la inseminación artificial.

En algunas zonas del país se está incrementando la producción de leche de cabra en un volumen reducido.

INDUSTRIALIZACIÓN DE LA LECHE

Este es un asunto de alta importancia sanitaria y económica y se está tratando de acuerdo con las circunstancias reales en las diferentes localidades o regiones del país.

(1) **Pasteurización de la leche.**—Es obligatorio este procedimiento en los lugares donde hay elementos para realizarlo bien y donde una pro-

porción elevada de familias tienen refrigeradores domésticos. Las familias que carecen de refrigeración acostumbran hervir la leche pasteurizada con el fin de facilitar la conservación. Esta manipulación eleva el costo final de la leche.

(2) **Esterilización de las leches flúidas.**—En los lugares donde sean escasos los refrigeradores domésticos se ha preconizado la esterilización de la leche dentro de vasijas de vidrio con tapa hermética. Esta medida no altera en forma substancial los valores nutritivos de la leche; tiene ventajas sanitarias y económicas muy importantes puesto que mantiene la pureza bacteriológica sin necesidad de refrigeración constante, circunstancia que reduce mucho el costo final, y por último este tipo de leche no necesita ebullición en los hogares.

(3) **Descremado de leches.**—Los nutrientes de origen lácteo que más necesita el pueblo, son proteínas y riboflavina, mientras que los demás componentes los puede encontrar a menores costos en otros alimentos. Además, el precio de la leche descremada baja mucho porque los derivados de la crema se venden caros, y así se reducen los costos reales de la leche descremada. De acuerdo con estas importantes circunstancias, se ha recomendado el descremado de la leche y la venta de la misma a precios bajos, después de esterilizarla en vasijas herméticas.

(4) **Descremado y deshidratación de leches.**—Estas manipulaciones son las que producen precios más bajos en las leches, sin perjudicar la calidad ni la cantidad de los nutrientes que más necesita el pueblo; la causa de este abatimiento de precios es que se adicionan a las reducciones de costos señaladas en el punto anterior, las derivadas de que la conservación de la leche seca es muy barata, correcta y prolongada, y los fletes en estas condiciones son también muy bajos.

Por todos estos hechos se ha recomendado que se impulse la producción nacional de leches descremadas, secas, particularmente en las zonas de producción alejadas de los centros de consumo. Otra recomendación que se ha hecho y que ya se está realizando es que la leche descremada en polvo se expendan en paquetes inviolables de papel impermeable, que contengan 50 a 100 gm, y que fácilmente puedan comprar las familias pobres para rehidratar en los hogares poco antes de consumir la leche. Por lo que respecta a la leche que se rehidrata en plantas centrales, se recomienda que sea esterilizada dentro de vasijas herméticas.

Existen muchas pequeñas localidades del país donde la leche es entregada a los hogares en un período menor de dos a tres horas después de ordeñada. En estas circunstancias es costumbre no industrializar la leche, sino entregarla cruda a las familias quienes la hierven y la conservan lo más fresca que sea posible. En los lugares calientes se acostumbra ordeñar y entregar leche dos veces al día de manera que las familias pueden disponer a mañana y tarde de leche recientemente ordeñada. A propósito de este punto se recomienda que la leche sea siempre hervida en los hogares.