

Proposición con punto de acuerdo, que exhorta respetuosamente a las Secretarías de Agricultura y Desarrollo Rural; de Economía y de Salud a realizar una campaña que incentive a los ciudadanos al consumo de leche nacional; como respuesta a la baja en la demanda de leche por la crisis económica generada por la enfermedad COVID-1

La que suscribe, diputada federal Martha Estela Romo Cuéllar, integrante del Grupo Parlamentario del Partido Acción Nacional de la LXIV Legislatura del honorable Congreso de la Unión, con fundamento en los artículos 58, 59 y 60 del Reglamento para el Gobierno Interior del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, presenta a consideración de esta asamblea, la proposición con punto de acuerdo que respetuosamente a las Secretarías de Agricultura y Desarrollo Rural; de Economía y de Salud a realizar una campaña que incentive a los ciudadanos al consumo de leche nacional; como respuesta a la baja en la demanda de leche por la crisis económica generada por la enfermedad COVID-19.

Exposición de motivos

Beneficios del consumo de leche

Según historiadores, el consumo de la leche se remonta hacia el año 10,000 a.C. donde las primeras civilizaciones comenzaron a domesticar la especie bovina, ovina y caprina.

Con fundamento en estudios científicos¹ se presentan algunos beneficios del consumo de leche:

Los tratamiento térmico que se le da a la leche para garantizar la inocuidad del producto, son la pasteurización o ultra pasteurización (UHT), que guardan una relación de tiempo y temperatura que garantizan la seguridad del producto sin afectar digestibilidad y propiedades nutricionales de los componentes de la leche, sobre todo en la disponibilidad de las vitaminas, en particular la vitamina B2 (riboflavina) y vitamina B12 (cianocobalamina), para las cuales el efecto de pasteurización es prácticamente de 0, cabe mencionar que el aminoácido esencial más relevante en la leche, la lisina, después de un tratamiento térmico sólo se observan pequeñas pérdidas del 1 al 4% de este aminoácido. Así mismo el calcio, al cual ese proceso no le afecta sobre su biodisponibilidad.

De igual forma, la leche supone una contribución importante para la satisfacción de los requerimientos corporales de nutrientes esenciales para el crecimiento, un alto valor proteínico,

¹ Segura Medina, Rosa Leticia; Tavera Mejía, Enrique; 30 razones para tomar leche y consumir productos lácteos; SAGARPA

calcio, magnesio, selenio, retinol, riboflavina, vitamina B12 y ácido pantoténico (vitamina B5), la leche entera conserva la energía necesaria y las vitaminas A y D que se encuentran ligadas a la grasa.

Una de las razones principales para consumir leche y sus productos, es porque contienen proteínas de alto valor nutricional y de fácil asimilación; contiene aminoácidos esenciales (son aquellos que el organismo no puede sintetizar por sí mismo y necesita obtenerlos a través de los alimentos). Las proteínas de la leche (caseína) y proteínas de suero de leche, (α -lactoalbúmina, β -lactoglobulina, inmunoglobulinas, entre otras), tienen propiedades fisiológicas importantes (bioactividad) para nuestro organismo.

La digestibilidad del calcio y el fósforo presentes en la leche es alta, debido a que se encuentran ligados con la caseína. En consecuencia, la leche es la mejor fuente de calcio para el crecimiento del esqueleto del lactante y el mantenimiento de una buena salud ósea del adulto, para evitar una desmineralización de los huesos, causa de osteoporosis y fracturas.

La digestibilidad del calcio y el fósforo presentes en la leche es alta, debido a que se encuentran ligados con la caseína. En consecuencia, la leche es la mejor fuente de calcio para el crecimiento del esqueleto del lactante y el mantenimiento de una buena salud ósea del adulto, para evitar una desmineralización de los huesos, causa de osteoporosis y fracturas.

Se ha comprobado que algunos ácidos grasos saturados en la leche tienen efectos positivos sobre la salud. Por ejemplo, el ácido butírico (4:0) es un modulador conocido de la función de genes, y también puede desempeñar un papel en la prevención del cáncer. El ácido caprílico y ácido cáprico (8:0 y 10:0) pueden tener actividades antivirales, además se ha comprobado que el ácido caprílico retrasa el crecimiento de tumoraciones. El ácido láurico (12:00) presente en una proporción del 2% en la leche de vaca, puede tener funciones antivirales y antibacterianas, y podría actuar como un anti-caries y agente anti placa. El ácido esteárico (18:0) por su parte disminuye las cantidades de LDL (colesterol malo) en sangre, además de no ser aterogénico, es decir que no obstruye las arterias.

La leche entre sus componentes proteicos, contiene triptófano, un aminoácido precursor de la serotonina, un neurotransmisor endógeno y que produce un efecto tranquilizante y somnoliento, por esta razón se recomienda consumir una porción de leche antes de ir a dormir para combatir el insomnio y otros efectos derivados por la falta de sueño, además de que regula otros neurotransmisores como la dopamina y la noradrenalina, relacionados con el miedo, la angustia, la ansiedad, la irritabilidad y los trastornos alimenticios.

Para las mujeres entre de 12 a 15 años se recomienda un consumo de 568 mL de leche por día para asegurar la óptima mineralización de los huesos durante la infancia y adolescencia y evitar daños por osteoporosis que ocurren en la edad adulta.

Existen estudios que demuestran que las proteínas que componen la leche, y en particular las proteínas del suero, tienen una bioactividad importante en la prevención de diversas enfermedades debido a que contienen una gran concentración de aminoácidos de cadenas ramificadas, como la leucina, isoleucina y valina, y aminoácidos azufrados como la cisteína y metionina, que mejoran el efecto inmunomodulador que poseen las proteínas lácteas, es decir, tienen la cualidad de aumentar o disminuir la respuesta inmune para defender el sistema de posibles afecciones. Además, las proteínas lácteas ostentan una acción antioxidante, posiblemente debido al alto contenido de cisteína y glutamato, que contribuye a la síntesis de glutatión, que es un potente antioxidante intracelular natural de los mamíferos e impide el daño a tejidos, mejorando la función inmune en el organismo.

Otro beneficio de la leche, es el efecto modulador a nivel intestinal, se ha visto que algunos péptidos derivados de la leche como la β -casomorfina, derivado de la β -caseína, además de la α -lactoalbúmina y la caseína, han demostrado efectos inductores de la secreción de mucinas (proteínas de alto peso molecular que tienen la capacidad de producir geles) en el intestino, que cubre, hidrata y ejerce una barrera protectora del epitelio contra cambios de pH y enzimas proteolíticas, además de ayudar en la respuesta inmune.

Aunado a los beneficios de los compuestos bioactivos de la leche, se encuentra la acción antiinflamatoria de los péptidos lácteos como el caseinomacropéptido (CMP). Para comprobar esto se realizó un estudio (Sánchez de Médina F. en 2010) en ratones a los cuales se les indujo colitis (inflamación del colon) e ileítis (inflamación de una parte del intestino delgado). El macro péptido actúa principalmente sobre el sistema inflamatorio/inmune por la activación de los macrófagos, este estudio demostró la actividad protectora de los péptidos lácteos en el aparato digestivo lo que tiene una actividad positiva en dos de las principales enfermedades inflamatorias que aquejan a los seres humanos, el síndrome de Crohn y la colitis ulcerosa.

A pesar de la campaña de desprestigio hacia la leche y en específico de la grasa láctea, recientes estudios han demostrado que componentes de la grasa, pueden reducir el riesgo de padecer diabetes y enfermedades cardiovasculares. Por ejemplo, se ha encontrado que sujetos que consumían mayor cantidad de productos lácteos en general (dos o tres porciones) presentaban 14% menor riesgo de padecer diabetes tipo 2 que quienes consumían cantidades mínimas de estos. También se ha demostrado la existencia de una relación inversa entre la diabetes tipo 2 y el consumo de yogurt y

productos lácteos bajos en grasa. Durante ensayos dosis-respuesta, se observó que, por cada porción adicional diaria de producto lácteo a la dieta, se reducía 6% el riesgo de padecer diabetes tipo 2. De manera similar el riesgo disminuía un 10% por el consumo de lácteos bajos en grasa. Estos mismos efectos se vieron reflejados en un estudio llevado a cabo entre 41,254 hombres de entre 40 y 75 años, a los cuales se les dio un seguimiento por 12 años, los individuos con una dieta que incluía 4 porciones diarias de lácteos tenían menor riesgo de padecer diabetes que aquellos que tenían un menor consumo de productos lácteos.

Un componente de gran interés de la leche es el ácido siálico; la leche aporta aproximadamente 50 mg de ácido siálico, el cual se encuentra principalmente en los gangliósidos cuya función se relaciona con la memoria, aportando efectos benéficos en el desarrollo cerebral y en capacidades de aprendizaje y memoria. Además de esto, contiene ácidos grasos Omega-3 en un 3% del total de la grasa láctea, los cuales son necesarios para la correcta diferenciación y funcionamiento de las células cerebrales, además de ayudar en la prevención de enfermedades cardiovasculares y trastornos neuropsiquiátricos como depresión, demencia, entre otras.

A continuación, se comparte el cuadro elaborado por Segura Medina y Tavera Mejía.

Proteína.	Función biológica.
Proteínas del suero	<ul style="list-style-type: none"> •Prevención de cáncer •Aumento de los niveles de glutatión •Actividad antimicrobiana y antiviral (VIH) •Actividad prebiótica •Saciedad •Inmunomodulación
β-lactoglobulina	<ul style="list-style-type: none"> •Transportador (retinol, palmitato, ácidos grasos, vitamina D y colesterol) •Mejora de la actividad de las enzimas estomacales. •Transferencia de inmunidad pasiva •Regulación del metabolismo del fósforo en la glándula mamaria.
α-lactoalbúmina	<ul style="list-style-type: none"> •Prevención del cáncer. •Tratamiento de enfermedades crónicas inducidas por el estrés. •Síntesis de lactosa.
Albumina sérica	<ul style="list-style-type: none"> •Unión de ácidos grasos •Función antimutagénica •Prevención de cáncer •Inmunomodulación
Inmunoglobulinas	<ul style="list-style-type: none"> •Prevención y tratamiento de varias infecciones microbianas (tracto respiratorio superior, gastritis, caries dentales, diarrea, entre otras).
Lactoferrina	<ul style="list-style-type: none"> •Evita infecciones por bacterias, virus y hongos. •Prevención de varias infecciones microbianas y varios tipos de cáncer. •Actividad prebiótica.
Lactoperoxidasa	<ul style="list-style-type: none"> •Actividad biosida. (destruir, contrarrestar o neutralizar la acción de organismos nocivos). •Prevención de cáncer de colon.
Glucomacropéptidos	<ul style="list-style-type: none"> •Interacción con toxinas, virus y bacterias. •Control de la formación de ácidos en la placa dentaria. •Inmunomodulación.
Osteopontina	<ul style="list-style-type: none"> •Mineralización ósea.
Peptona proteosa	<ul style="list-style-type: none"> •Inmunestimulación •Prevención de caries

Fuente: Rodríguez L., Teixeira J., *Proteínas lácteas y su impacto sobre la salud*, 2014.

Valor de la producción de leche en México

Según FEMELECHE, el valor del sector primario de la producción de leche en nuestro país está estimado en 84 mil millones de pesos; en cuanto al valor del sector lácteo nacional, el valor ronda los 216 mil millones de pesos. Mientras que el producto terminado nacional más las importaciones de

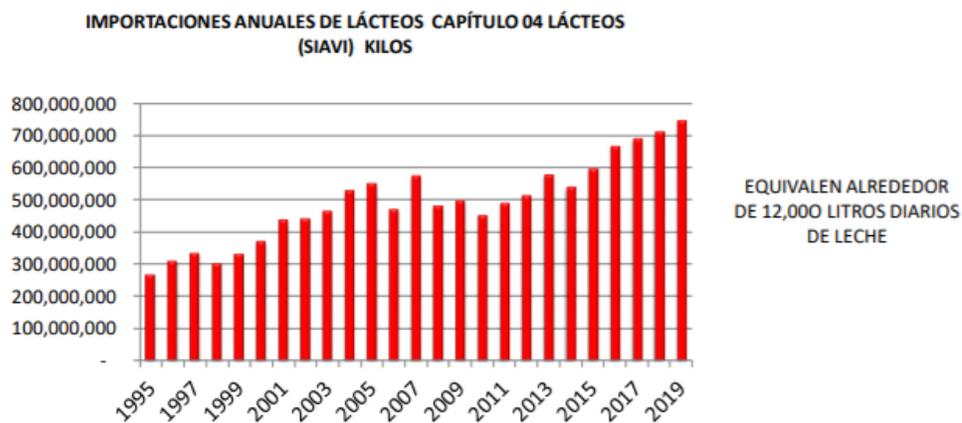
lácteos está estimado en 331 mil millones de pesos. Lo anterior se traduce a que, del total del Producto Interno Bruto agropecuario, el sector lácteo representa un 24% de este.

La producción de leche de bovino ocupa el 16% del valor de la producción pecuaria nacional, sólo por detrás de la producción de carne de ave y de bovino, y delante de la producción de carne de porcino y huevo.

En cuanto a los productores de leche, el 98% de los productores son pequeños, es decir, tienen hasta 30 vacas. Hay aproximadamente 121,538 productores de este tamaño en México. Los grandes productores, que rondan más de 600 vacas, representan menos del 1% y son 421.

Los pequeños productores representan el sector de productores de leche que más participan en la producción de este bien, con alrededor de 8 millones de litros diarios. Asimismo, los grandes productores elaboran un poco más de 6 millones de litros diarios.

A pesar de la enorme área de oportunidad en cuanto a la producción de leche nacional, ha habido una tendencia a importar cada vez más leche de otros países. Se adjunta gráfico elaborado por FEMELECHE.



Ante la crisis generada por la enfermedad COVID-19, en México se espera una caída de demanda que no tendrá recuperación porcentual positiva hasta el próximo año. Lo anterior complica el panorama para los productores pues la tendencia a la producción de leche se encuentra en su pico, y no se espera alcanzar niveles de equilibrio hasta el próximo ciclo de producción. Esto trae pérdidas económicas enormes para los productores, pequeños, medianos y grandes.

Es por todo lo anterior, que se considera relevante solicitarle a la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural a que elabore una campaña de promoción del consumo de leche a nivel nacional, con la finalidad de nivelar la producción con la demanda.

En virtud de lo anterior, someto a consideración de esta honorable asamblea el siguiente

Punto de Acuerdo

Único. - La Comisión Permanente del Honorable Congreso de la Unión exhorta respetuosamente a la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural; de Economía y de Salud, a realizar una campaña que incentive a los ciudadanos al consumo de leche nacional; como respuesta a la baja en la demanda de leche por la crisis económica generada por la enfermedad COVID-19

Atentamente

A 14 de julio de 2020

En el Palacio Legislativo de San Lázaro



Diputada Martha Estela Romo Cuéllar