

## **Suero de leche, un aliado para la innovación alimenticia**

utpl  
13/12/2021

Categorías:  
Alumnos, Investigación, UTPL

En la actualidad, el suero de leche y algunos productos que contienen lactosueros son considerados aliados en la industria alimenticia, especialmente en Estados Unidos, Australia y la Unión Europea, quienes son los mayores consumidores de este producto, aunque se debe considerar que **en el mundo se producen unos 190 millones de toneladas de suero de leche por año.**

En Ecuador, **se generan cerca de 900 mil litros de suero al día, pero solo el 10% es utilizado en la industria**, según datos del [Centro de la Industria Láctea](#) [1] esta subutilización se debe a que en 2019, la Asamblea Nacional resolvió sancionar el uso, oferta o venta de suero de leche con fines comerciales, excepto para el suero en polvo y sus usos para la alimentación animal.



Al respecto, [Ricardo Arévalo Torres](#) [2], docente del Departamento de Química de la carrera de Alimentos de la [Universidad Técnica Particular de Loja](#) [3] (UTPL), comenta que esta decisión fue política y tendría que revisarse con una visión técnica basada en modelos exitosos aplicados en otros países. [Arévalo Torres](#) [2], **sostiene que el suero de leche, que se obtiene tras la elaboración de quesos es una pieza clave para la innovación y el crecimiento de la industria de alimentos y bebidas**, debido a que permite la fabricación de diferentes productos de alto valor nutricional.

En este sentido, un equipo de investigadores de la [carrera de Alimentos de la UTPL](#) [4] en cooperación con la [empresa Rey Lácteos](#) [5], el [Centro de Innovación y Emprendimiento Prendho](#) [6] y el [Parque Científico y Tecnológico UTPL](#) [7], han trabajado en el diseño y producción de cinco bebidas cuyo principal ingrediente es el suero de leche.

Una de las bebidas se hizo combinando una infusión de guayusa, para la segunda bebida se aprovechó la combinación con pulpas de frutas; para la tercera se produjo una bebida isotónica con una combinación de saborizantes para hidratar a deportistas; en la cuarta se combinó suero y leche

para obtener yogur, y la quinta es una combinación de saborizantes naturales y suero que generan una bebida carbonatada. **En todos los casos se usaron edulcorantes naturales no calóricos y con alto valor nutricional.**

[Arévalo](#) [2] también comenta que el **suero de leche suele desecharse en ríos y fuentes hídricas de Loja, lo cual puede ser altamente contaminante y nocivo para el ecosistema, afectando la flora y fauna, y la disminución en el rendimiento de las cosechas** debido al crecimiento desbalanceado de ciertas bacterias que demandan más oxígeno.

“Lamentablemente, estos criterios técnicos y científicos no se tomaron en cuenta cuando se aplicaron las restricciones al consumo del suero de leche en Ecuador”, señala Arévalo. También considera que, en el país se podría **impulsar una industria enfocada en el aprovechamiento de este suero, generando más empleos que ayudarán a combatir problemas alimenticios, con productos más accesibles para la población**, pues tienen nutrientes como proteínas solubles, bajos en lactosa, vitaminas y sales minerales, constituyéndose en una reserva alimentaria de alto valor.



Laboratorio de Alimentos UTPL

## Decide ser más

Elige la carrera de [Alimentos](#) [4] [en la UTPL](#) [8]. [4] y conviértete en un profesional capaz de innovar y desarrollar nuevos productos, procesos y/o ingredientes alimenticios, seguros, nutritivos inocuos, saludables con eficiencia y criterios de sostenibilidad ambiental, disminuyendo el desperdicio de

alimentos, garantizando la seguridad y soberanía alimentarias.. Conoce más sobre las inscripciones en: [utpl.edu.ec/carreras/alimentos](https://utpl.edu.ec/carreras/alimentos) [4]



[4]

**Source URL:** <https://noticias.utpl.edu.ec/suero-de-leche-un-aliado-para-la-innovacion-alimenticia>

### Links

- [1] <https://www.facebook.com/cilecuador.org/>
- [2] <https://investigacion.utpl.edu.ec/es/rjarevalo>
- [3] <http://utpl.edu.ec>
- [4] <https://www.utpl.edu.ec/carreras/alimentos>
- [5] <https://www.facebook.com/reyleche>
- [6] <https://www.prendho.com/>
- [7] <https://parquecientifico.utpl.edu.ec/>
- [8] [http://www.utpl.edu.ec/carreras/quimica.](http://www.utpl.edu.ec/carreras/quimica)