



---

---

**UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR**  
**DIRECCIÓN DE COMUNICACIÓN Y CULTURA**  
**BOLETÍN DE PRENSA Nº 304**  
**25 de junio de 2019**

## **La calidad de la leche y sus derivados son analizados en la UCE**

El Centro de Química de la Universidad Central del Ecuador realizó la conferencia "Calidad de la Leche y sus derivados", dirigida a estudiantes y docentes de las seis facultades que recibe esta dependencia para realizar sus prácticas en laboratorios. El expositor y gerente de la empresa Proyectoralimentos, Ernesto Toalombo, indicó que antes de operar en la producción de alimentos, es indispensable conocer la materia prima, en el caso de la leche, su composición química permitirá determinar aspectos que incidan en la calidad e inocuidad.

El consumo per cápita de productos lácteos recomendado por la Organización Mundial de la Salud (OMS) es de 160 a 180 litros al año, mientras que Ecuador no supera los 117 litros señaló el expositor. Con estos datos exhortó a los asistentes a investigar sobre estrategias que promuevan el consumo de lácteos, más allá de innovar en nuevos productos, enfocándose en la población con menor poder adquisitivo que puede llegar a consumir tan solo 30 litros por año.

En la conferencia se detallaron varios componentes como lactosa, grasa, proteínas, minerales, pigmentos y bacterias que están presentes en la leche y derivados como el queso. Conocerlos y analizarlos permitirá mejorar el producto final para el consumidor, afirmó Ernesto Toalombo. **AC**

