

ALIMENTACIÓN / CHILE / ORGANIZACIÓN SOCIAL / PORTADA / SALUD

Estudio de ODECU advierte que todas las leches aportan lo mismo sin importar precio ni marca

El Ciudadano · 19 de marzo de 2019

De todas formas, algunas marcas presentan una cantidad de sodio por sobre el 20% del valor declarado en el rótulo.



30 muestras, 24 de leche blanca líquida y seis de leche blanca sin lactosa, todas de las marcas más vendidas en el mercado chileno. Estos fueron los elementos considerados por la Organización de Consumidores y Usuarios (ODECU) para la elaboración de un [estudio](#) orientado a comparar la calidad nutricional del alimento lácteo y a verificar si cumplen realmente con lo que declaran en su rótulo. Los resultados del trabajo fueron presentados este martes.

De acuerdo al análisis del rótulo de cada producto, se verificó que la versión “entera”, la marca Loncoleche es la única que declara que su producto es reconstituido, y la marca Colún es la única que declara que su producto no es reconstituido. Las demás marcas no declaran si son o no reconstituidas.

En tanto, en la versión “semidescremada”, las marcas Soprole y Colún declararan en su rótulo que la leche no es reconstituida; la marca Loncoleche declara ser reconstituida. El resto de las leches no indica si son o no reconstituidas.

Al evaluar las versiones “descremadas”, la marca Loncoleche declara ser reconstituida y la marca Soprole declara ser no reconstituida. Las demás marcas no mencionan si son o no reconstituidas.

En cuanto a las leches “sin lactosa semidescremadas”, Loncoleche declara ser no reconstituida, información omitida por el resto de las compañías.

Macronutrientes

El estudio de ODECU también contempló un análisis de los macronutrientes presentes en las leches que se venden en Chile. Así, la organización destaca que en el caso de las proteínas, independiente de la marca y del tipo de leche (entera, semidescremada, etc.), todas cumplen con lo que declaran en su etiquetado nutricional.

“Si la elección de los consumidores es por una leche que entregue un buen aporte proteico, no hay diferencias entre las marcas analizadas, más bien, la elección estará dada por otros factores y características nutricionales, ya sea el precio, o que por ejemplo no contenga lactosa”, especificaron desde ODECU.

En cuanto al análisis de grasas totales, en general la mayoría de las leches cumplen con lo que declaran, salvo las leches sin lactosa, las marcas Loncoleche, Soprole,

Surlat, Jumbo y Lider no cumplen y superan el 20% del valor declarado en el rótulo.

En tanto, en el análisis de las grasas saturadas, el estudio detectó que la versión “entera” de Calán y Jumbo; la “semidescremada” Loncoleche, Soprole y Jumbo; y la “sin lactosa” de Loncoleche, Soprole y Lider superan el 20% del valor que informan en el rótulo.

Ahora, en base a los resultados de los hidratos de carbono obtenidos en los análisis, todas las marcas cumplen con lo que declaran en su etiquetado nutricional, salvo la marca Soprole en su variedad descremada, que presentó un resultado con variación mayor al 20% permitido del valor declarado en el rótulo.

En cuanto al sodio, hay dos marcas que presentan resultados por sobre el 20% del valor declarado en rótulo. La marca Soprole es aquella que tiene mayores valores de sodio por 100mL en las tres variedades de leche entera, semidescremada y descremada. La otra es Colún que, si bien tiene menor variación, también supera el 20% del valor declarado en el rótulo en sus tipos entera, semidescremada y descremada.

Fuente: El Ciudadano