



Fecha publicación: 12/05/2007

NOTAS SOBRE HELADOS

CONOZCA LA VERDAD SOBRE LOS NÚMEROS EN LA BASE DEL BRICK DE LECHE

Tal vez usted haya recibido un correo electrónico del tipo "cadena" acerca de la leche en cartón "Repasteurizada", si no fue así aquí se lo transcribimos:

"La leche en cartón al no ser vendida dentro de determinado plazo, regresa para la fábrica para que sea repasteurizada de nuevo!

Esto puede ocurrir hasta 5 veces, lo que termina dejando la leche con un sabor diferente, aumentando la posibilidad de cuajar reduciendo significativamente su calidad, hasta su valor nutricional disminuye.

Cuando la leche vuelve para la venta al consumidor final, el pequeño número que está marcado en la figura arriba con un círculo rojo es modificado.

Ese número varía de 1 a 5 lo ideal es comprar hasta el número 3, números superiores, significa que la calidad de la leche estará dudosa.

Ese pequeño número queda localizado en el fondo del cartón, si compras una caja cerrada, basta verificar apenas un empaque, todas las demás tendrán la misma numeración.

Por ejemplo, si un empaque tiene el número 1, significa que es la primera vez que sale de la fábrica y llega al supermercado para la venta final, pero si tiene el número 4, significa que ya fue repasteurizado 4 veces y luego volvió para el supermercado para tratar de ser vendido y así sucesivamente.

Aquí se ve donde está el número que hay que buscar:



Y así termina este correo.

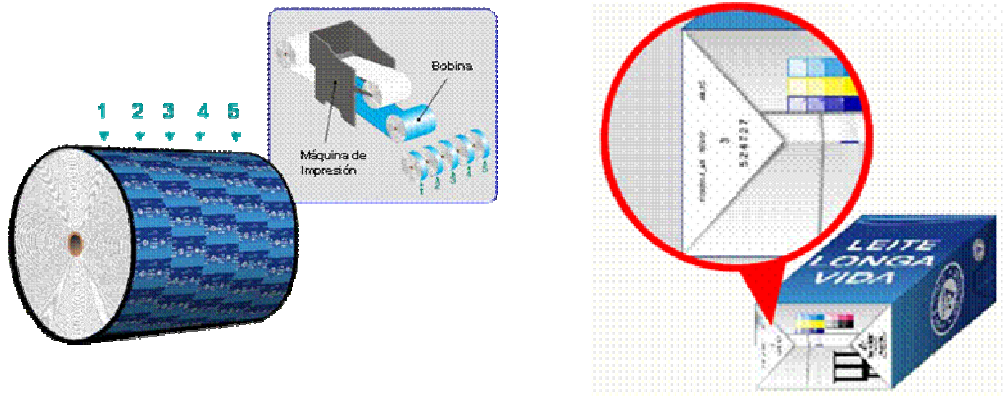
¿Es cierto? ¿Debo preocuparme?

Veamos si esto es así.

Antes de continuar, queremos agradecer a la Comisión Directiva de la "Asociación Argentina de Ingenieros de la Industria Alimentaria" que nos remitió la información y a la Gerencia de Comunicaciones de Tetra Pak S.R.L.



¿Para qué sirven esos números en la base del envase?:



Los envases de Tetra Pak son producidos en grandes bobinas como ésta que tiene 1,60 mt. de ancho. Esta bobina contiene varios rollos con secuencias de envases.

Cada rollo de una bobina recibe una numeración (1 al 5) que permite identificar en qué posición de la bobina fue producido un determinado envase.

Los números son impresos durante la fabricación de los envases en las fábricas de la firma Tetra Pak, empresa que produce los envases.

De esa forma, Tetra Pak:

- Tiene un control de la producción de los envases y así
- Garantiza la máxima calidad de los envases que llegan a usted, el consumidor.
- NO hay ninguna relación entre los números en la base del envase y la calidad de la leche larga vida.

1) Qué es la leche larga vida o UHT?

Es la leche procesada con la tecnología más moderna que existe para el tratamiento de la leche y para garantizar al consumidor una leche saludable, segura y con un tiempo más prolongado de almacenamiento.

2) En qué consiste ese tratamiento de la leche?

En el procesamiento, la leche pasa primeramente por la homogeneización – proceso físico que reduce el tamaño de los glóbulos de grasa, aumentando la estabilidad de la leche y evitando la separación de la grasa, o sea la formación de la nata. A continuación, la leche es sometida a un tratamiento de ultra alta temperatura (UAT) – aumento de la temperatura entre 140°C y 150°C durante 2 a 4 segundos, en un flujo continuo, e inmediato enfriamiento a una temperatura inferior a 32°C.

Finalmente, la leche es envasada bajo condiciones asépticas en los envases de Tetra Pak, más conocidos como “cajitas” (también asépticas).

3) ¿Es verdad que la leche puede ser reprocesada hasta cinco veces?

Es imposible que el envase sea reutilizado o que el producto vuelva a la planta luego del vencimiento para un nuevo tratamiento térmico. La maquinaria que permite el llenado de producto en el envase, requiere que el envase venga en forma de bobina (como en el dibujo). Por ende, un envase que ya ha sido utilizado, no puede pasar nuevamente por el proceso ya descrito.



4) Qué significan los números en la base del envase?

La numeración en la base de los envases se relaciona a una marca de la firma Tetra Pak llamada número de orden de producción. Con cada pedido de envases formulado por una empresa productora de leche se genera un número secuencial, que sirve para el rastreo de la producción.

El número que aparece encima de este número secuencial en la base del envase (1, 2, 3, etc.) Se imprime en el momento de la producción del mismo y se refiere a la posición en la bobina. Los envases de leche son producidos en grandes bobinas y, de esta forma, son enviados a los clientes (productores de leche). Los productores reciben las bobinas, que son colocadas en las máquinas envasadoras y forman un envase (cajita) al mismo tiempo que tiene lugar el llenado con el producto.

5) Luego de abierto el envase de leche larga vida, necesita ser guardado en la heladera/refrigerador?

Sí. Luego de abierto el envase de leche larga vida (cajita), se rompe la barrera protectora y la leche entra en contacto con el medio externo. Entonces se torna necesario mantener el producto refrigerado para inhibir la acción de los microorganismos. Una vez abierta, es recomendable que la leche larga vida sea consumida en un período máximo de 3 días.

6) Cómo es el envase de leche larga vida?

El envase de leche larga vida (cajita) es el envase Tetra Brik® Aseptic. El mismo está compuesto de seis capas de protección, de adentro hacia afuera: Una capa de polietileno, para proteger al envase contra la humedad externa; una capa de papel, que confiere estructura y resistencia al envase; una capa de polietileno para la adherencia entre las capas internas; una capa de aluminio para evitar el paso del oxígeno, de la luz y de los microorganismos; y, finalmente, dos capas de polietileno que evitan todo y cualquier contacto de la leche con los materiales internos del envase. El resultado es un envase de alta calidad que, aparte de proteger el alimento contra la acción de la luz, del aire, del agua y de los microorganismos, evita que el aroma natural del producto se disipe, manteniendo así la integridad del alimento por más tiempo.

7) Por qué la leche larga vida no necesita refrigeración?

Debido a 4 factores asociados:

- Tratamiento térmico UAT;
- Procesamiento y envasado asépticos;
- Remoción total del aire del interior del envase en el momento del envasado (garantizada por el flujo continuo);
- Envase Tetra Brik® Aseptic, con sus seis capas de protección, manteniendo a la leche totalmente aislada del contacto con el aire y con la luz.

Esa combinación garantiza la durabilidad de la leche por hasta 180 días antes de ser abierto, porque la protege contra la acción de microorganismos que, en condiciones ambientales, provocarían su deterioro en pocas horas.

8) La leche larga vida recibe algún tipo de conservante en su procesamiento?

No. La leche larga vida no necesita ningún tipo de conservante. Su período de almacenamiento está garantizado por la combinación de 4 factores principales: tratamiento térmico UAT, procesamiento y envasado asépticos, remoción de todo el



aire del interior del envase en el momento del envasado y el envase Tetra Brik® Aseptic.

9) La cajita larga vida respeta al medio ambiente?

Sí. El envase larga vida respeta al medio ambiente en todo su ciclo de vida. Entre las materias primas utilizadas, el papel, proveniente de bosques manejados y certificados por el FSC -Forest Stewardship Council- es producido por proveedores certificados con la norma ISO 14001. El envase, aparte de liviano (28 g de envase almacenan cerca de 1 kg del producto), contribuye a evitar el desperdicio de alimentos y los mantiene protegidos hasta su consumo. Aparte de eso, el envase de Tetra Pak es 100% reciclable.

10) Es necesario hervir la leche larga vida antes del consumo?

No. Por todos los cuidados que la leche larga vida recibe en su selección, procesamiento y envasado, no es necesario hervirla antes del consumo.

Para mas información ingrese a:

Tetra Pak www.tetrapak.com.ar

Asociación Argentina de Ingenieros de la Industria Alimentaria:
<http://aaia.ar.tripod.com/aaia>

Autor: Sergio R. Mantello

Mundohelado Argentina

www.mundohelado.com.ar