

# Leche en lugares inesperados

✘ Por miedo a las **alergias** relacionadas con productos alimenticios que contienen **proteínas lácteas** las grandes firmas productoras de ingredientes lácteos, como [Fonterra](#), advierten a los fabricantes de alimentos de que deben comunicar de forma más destacada el uso de ingredientes lácteos en sus productos.

Por miedo a las **alergias** relacionadas con productos ✘ alimenticios que contienen **proteínas lácteas** las grandes firmas productoras de ingredientes lácteos, como [Fonterra](#), advierten a los fabricantes de alimentos de que deben comunicar de forma más destacada el uso de ingredientes lácteos en sus productos.

Es obvio que ciertos alimentos contienen lácteos, como la leche, los helados, el yogur o el queso, sin embargo, cada vez más empresas usan ingredientes lácteos en productos que no lo parecen. Esta es la razón por la cual cada vez más los consumidores necesitan estar informados adecuadamente sobre la composición de los productos que consumen.

Hoy en día, los ingredientes con proteínas lácteas se pueden usar en diferentes tipos de alimentos por sus **propiedades funcionales** (beneficios para la salud) o como agentes que mejoran la **textura**. Estos productos incluyen las barritas energéticas y snacks, productos cárnicos, bebidas isotónicas, complementos alimenticios, etc.

La presión para identificar estas proteínas lácteas precede a la publicación de un nuevo estudio académico de alergias a los lácteos en el Canadian Journal of Allergy, Asthma and Clinical Immunology (AACI).

La investigación, llevada a cabo por científicos del Auckland City Hospital, examinó las propiedades alergénicas de los alimentos funcionales, en particular de Whole, un producto de

agua funcional lanzado por Fonterra el año pasado en Nueva Zelanda.

Whole, retirado del mercado desde abril de 2010, esta enriquecido con proteína y fibra láctea, diseñadas para ayudar a saciar el hambre entre comidas. Tras el lanzamiento del producto, tres clientes con alergia a los lácteos tuvieron reacciones al consumir la bebida, sin darse cuenta de que contenía proteína láctea.

Es por ello por lo que las empresas de ingredientes lácteos advierten de la necesidad de identificar las proteínas lácteas en los alimentos.

**Fuente:** Revista de Derecho Alimentario