

## PRESENCIA DE SUSTANCIAS EXTRAÑAS EN LA LECHE Y SUS DERIVADOS EN HONDURAS

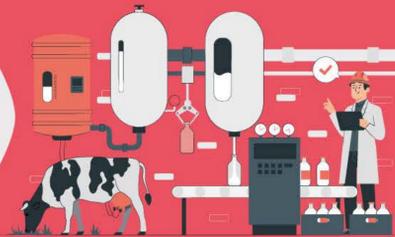
Wendy Piura, Obed Matute, Ignacio Ayala, José Obando

Centro Universitario Regional NorOriental CURNO, Universidad Nacional Autónoma de Honduras, Juticalpa, Olancho.

### ANTECEDENTES

Desde siempre ha sido cuestionada la calidad de los productos lácteos producidos en nuestro país ya que es altamente productor de leche, la imposibilidad de asegurar la calidad de la leche como materia prima, es una de las principales problemáticas que enfrenta el sector lácteo, por tanto, es importante conocer el aseguramiento de la calidad de esta.

Se plantea el problema ya que las plantas de procesamiento de lácteos en su mayoría no cuentan con laboratorios ni sistemas de monitoreo y control de la calidad de sus procesos y productos; además de la falta de implementación de Buenas Prácticas de Manufactura.



### DESAROLLO

En la revista Portal de la Ciencia, UNAH hizo la evaluación y se obtuvieron los siguientes resultado.

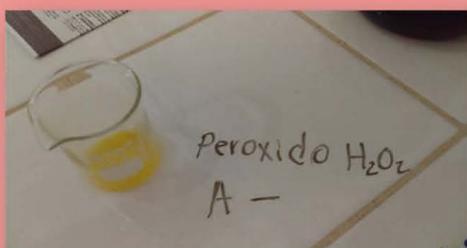


**FIG. 1 LECHE ENTERA POSITIVA PARA FORMALINA**

Las pruebas fisicoquímicas aplicadas a las muestras de las plantas procesadoras de lácteos permitieron determinar que un 90.48% de las muestras presentaron formalina.

**FIG.2 QUESILLO POSITIVO PARA ALMIDÓN**

Un 46.47% dieron positivo para almidón de las muestras analizadas están libre de productos clorados, peróxido de hidrogeno, orina y antibióticos.



**FIG.3 ANÁLISIS NEGATIVOS DE PRUEBAS DE PERÓXIDO DE HIDROGENO**

### CONCLUSIONES



Según las pruebas fisicoquímicas que nos proporciona este resultado, se observa una problemática, ya que se está utilizando una inadecuada forma de conservar esta materia prima, tomando en cuenta que el consumo de este químico no es permitido por el Codex Alimentario por sus efectos secundarios a la salud.