

**Título: USO DEL STABILAK EN LA CONSERVACION DE LA LECHE CRUDA PARA CONSUMO HUMANO**

**Autor(es) Principal(es):**

1-)Pastor Ponce Ceballos

**Unidades Ejecutoras Principales:**

1-)Centro Nacional de Sanidad Agropecuaria

**Año:** 1993

**Resumen:** El Stabilak es un producto comercial para la conservación de la leche cruda de vaca, cabra y búfala, basado en la activación del sistema lactoperoxidasa (LP). ejerce una acción de tipo bacteriostática y/o bactericida sobre los diferentes grupos de microorganismos presentes en la leche debido a la reacción de los iones oxidados del tiocinato sobre componentes específicos de la pared celular de las bacterias, impidiendo con ello la acidificación de la leche cruda en un tiempo que depende básicamente de la temperatura y la calidad inicial del producto. Se determinó que el Stabilak conserva la calidad inicial de la leche cruda en un tiempo que oscila entre 8 y 24 horas a la temperatura y condiciones ambientales de Cuba y otros países tropicales. Este período puede alargarse en temperaturas inferiores. Se determinaron las cantidades de sustancias necesarias que deben contener las formulaciones en Cuba, las formas farmacéuticas de presentación y las condiciones para su producción a nivel industrial. En prueba de campo no se encontraron efectos adversos sobre la fabricación de productos lactofermentados y quesos semiduros, tanto a escala de laboratorio, como de plantas. Se demostró un marcado efecto de reducción sobre el conteo de microorganismos mesófilos, coliformes, psicrófilos, proteolíticos y la acidez de la leche, entre otros indicadores. Los resultados obtenidos en el país coincidieron con pruebas de campo realizados en Bolivia y México. Se ha utilizado en empresas pecuarias de cuatro provincias del país y en algunas fábricas de lácteos del territorio, cubriendo un volumen de 3 522 000 litros de leche, considerando que el uso del producto ha estado dirigido a situaciones de emergencia. Considerando la sustitución de la leche cruda por la leche rehidratada cuyo costo oscila alrededor de 25 centavos dólar por litro, ello significa el ahorro de \$877 500.00 USD, excluyéndose los gastos del producto. Tomando en cuenta las dificultades que implica el período especial con relación a la obtención y manipulación de la leche cruda sin refrigeración se ha elaborado un programa para ampliar su uso a todas las provincias, hasta cubrir volúmenes anuales cercanos a 100 millones de litros de leche. También existen perspectivas alentadoras desde el punto de vista comercial. Cuenta con licencia sanitaria y registro. Fue presentada la patente.

Fuente:

<http://www.academiaciencias.cu/paginas/presentacion/reconocimientos/premios.asp?idp=227&nsecc=Ciencias%20Agrarias%20y%20de%20la%20Pesca>