

# Leche pensada para adultos mayores



Mgs. José García Burneo  
**Gerente de ECOLAC**  
gerencia@ecolac.com.ec

Lácteos con todos los nutrientes necesarios según la edad



La leche es un alimento nutritivo que está presente en la alimentación humana a lo largo de toda la vida. Los esfuerzos por conseguir complementos beneficiosos para la salud en lácteos se centran en la infancia y en la adolescencia pero también se orientan al polo opuesto de la pirámide de edad para contribuir a cuidar y mejorar la salud de los mayores. Expertos en Ciencias y Tecnologías de Alimentos de la UTPL se disponen a investigar en colaboración con Ecolac para conseguir leche y yogurt que ya lleven incorporados los suplementos alimenticios que necesitamos cuando nos hacemos mayores. Como señala Jose García, gerente de Ecolac, “en 2015 esperamos poder ofrecer leche que tenga todos los nutrientes, vitaminas y minerales que necesitan los adultos mayores; el objetivo es evitar que tengan que adquirir y dosificar varios complementos en su alimentación y que dispongan de un alimento económico, fácil de consumir y que cumpla con sus requerimientos nutricionales”.

La investigación se orienta a ampliar y diversificar la oferta de lácteos preparados. Con los proyectos en marcha ya se trabaja para ofertar alternativas nutritivas de arroz con leche, leche con avena, néctar y jugos de frutas o leche de soja. Y también para aumentar el universo de posibilidades del yogurt y queso a productos sin lactosa, con prebióticos añadidos con nuevos ingredientes añadidos como coco, chocolate o nueces, por ejemplo. Ahora mismo, un equipo de la UTPL estudia como hacer para poder elaborar quesillo con similares características sensoriales al tradicional quesillo lojano.

Creada hace 30 años como planta piloto para prácticas de estudiantes y docentes de la Universidad Técnica Particular de Loja, desde enero de 2012 Ecolac funciona como compañía limitada manteniendo el apoyo a estudiantes e investigaciones de la UTPL. Diariamente procesa cerca de 7.000 litros de leche que se comercializan en las ciudades de Loja y Zamora como leche pasteurizada, yogures de varios sabores, mantequilla y variedades de queso: fresco, mozzarella, crema, quesillo y manjar. Ecolac funciona, además, como dinamizador económico del sur de Ecuador. Su materia prima proviene de ganaderos de las provincias de Zamora (80%) y Loja (20%). “Apoyamos la investigación y la innovación como motores de progreso”, explica José García, “y promovemos el desarrollo económico y social de la zona porque a través de Ecolac más de 180 ganaderos tienen una fuente de ingreso fijo, beneficiando en promedio a cinco miembros por familia y a dos personas, de forma indirecta, por cada proveedor”.

