



LECHES ALCOHOL POSITIVOS

VICTOR COTRINO B. DMV
DIRECTOR CIENTIFICO LMV Ltda.

Por las condiciones de las praderas debido al fenómeno del niño, muchas fincas están expuestas a la entrega de leches que resultan positivas a la prueba de alcohol realizada por el procesador como único criterio para su recolección.

La prueba de alcohol diseñada hace muchos años para la detección de leches ácidas producto del metabolismo bacteriano y que por esta vía sirve como indicador de la calidad de la leche cruda se fundamenta en la capacidad que tienen las bacterias para producir distintos ácidos, principalmente Láctico, a partir de la fermentación de la lactosa que utilizan como fuente de energía para su multiplicación, estableciéndose una relación directa entre la cantidad de ácido y el número de bacterias pero inversa con el pH de la leche, que normalmente es entre 6.3 y 6.5 para la leche fresca y que va descendiendo con el mayor grado de acidez.

La prueba específica para conocer el grado de acidez de la leche fresca es la titulación que determina la cantidad de ácido láctico que se expresa en grados Dornic y su valor normal es de 13 a 16 grados; equivalentes a una concentración de 1.3 y 1.8 por gr/litro. Cuando la concentración de ácidos aumenta se va perdiendo la estabilidad de las proteínas y se produce la coagulación de la leche cuando se mezcla a partes iguales con alcohol etílico al 68% calificándola como positiva a la prueba de alcohol. Si se aumenta la concentración de alcohol la prueba se hace más sensible. Las leches verdaderamente positivas se coagulan cuando se someten a ebullición, la combinación acidez-ebullición es la que se utiliza para preparar el postre "cortado de leche" donde a una leche normal se le agregan unas gotas de limón.

La prueba de alcohol como criterio de calidad bacteriológica de la leche ha perdido valor por su baja sensibilidad comparativamente con los recuentos bacterianos y por los falsos positivos que se presentan cuando la alimentación es insuficiente en calidad y/o cantidad para el nivel de producción de las vacas.

Una muy completa descripción y análisis del problema de falsos positivos a la prueba de alcohol se encuentran en las publicaciones del Doctor Pastor Ponce Ceballos, investigador Cubano, quien a partir de 1983 explica bajo el nombre de Síndrome de Leche Alterada SILA las causas y los factores desencadenantes del problema, los cuales están íntimamente relacionados con aspectos nutricionales tales como: suministro de dietas con materia seca de muy baja digestibilidad, baja proteína, inadecuada relación proteína/energía y/o desbalance mineral que no suplen las necesidades para la producción obtenida.

En las condiciones actuales en muchas de nuestras ganaderías se está suministrando poca comida, la mayoría seca de baja digestibilidad, muy poco forraje verde, y deficiente cantidad de proteína para atender la producción de unos animales que tienen muy baja condición corporal. Es decir se están dando todos los factores de riesgo para la presentación de falsos positivos a la prueba de alcohol en leche fresca.



Con muchas frecuencia se presume que el problema se origina en casos de mastitis olvidando que esta enfermedad produce leches Alcalinas (pH superiores a 7.0) que no precipitan con alcohol.

Diagnosticar el problema no tiene dificultad cuando están dados todos los factores de riesgo, no así su corrección que requiere el suministro de una dieta balanceada de acuerdo con la producción de los animales. Como complemento, pueden ayudar el suministro de bicarbonato de sodio, fosfato bicalcico y/o urea en la dosis que recomienden los expertos en nutrición.

Ante la crisis y como medida de emergencia se pueden identificar los animales positivos haciendo la prueba de alcohol en leches recién ordeñadas a todas las vacas, utilizando en lo posible el mismo alcohol del comprador y no entregar la leche de los animales que den reacción positiva que son casi siempre los que se encuentran en el pico más alto de su producción. Las leches positivas no ofrecen ningún riesgo para el consumo humano y animal.

Esta nota tiene como objetivo llamar la atención a los productores del riesgo que tienen para que la leche de su hato, obtenida en buenas condiciones higiénicas sea calificada como alcohol positiva y rechazada por el comprador y que para su corrección no hay tratamiento con medicamentos y todas las acciones deben estar encaminadas a suministrar una comida de calidad y cantidad adecuadas.

También para invitar a los compradores de leche para que en este momento de crisis nutricional no utilicen y rechacen la leche con el único criterio de alcohol positivo que hace muchos años dejó de cumplir como indicador de calidad higiénica de la leche cruda.

Para la corrección del problema planteado se puede hacer un símil con la respuesta dada por el profesor de clínica cuando nos presentó como caso clínico un ternero flaco, peludo y barrigón para que hiciéramos el diagnóstico, pronóstico y tratamiento. Los 10 estudiantes del grupo formulamos las vitaminas, minerales y reconstituyentes existentes en el mercado farmacológico del momento, que el profesor rechazó para luego escribir en el tablero “dar mucha leche en ayunas” y que hoy podríamos cambiar por “dar una dieta balanceada y suficiente”.