



Dr. Vet. Patricio Garnica M.

## Presencia de residuos antibióticos en la leche

**C**on el avance de la tecnología y el descubrimiento de nuevas cepas productoras de antibióticos, a si como también la aparición de nuevos procesos infecciosos en los animales, a llevado a que cada día la administración de estos fármacos se lo realice en forma rutinaria con el fin de contrarrestar dichos procesos, sin darnos cuenta de la presencia de estos medicamentos en los tejidos animales y en la leche destinados al consumo humano.

Los antibióticos o antimicrobia-

nos son sustancias producidas por varias especies de microorganismos tales como: hongos, bacterias y actinomiceto, cuya función es suprimir el crecimiento de otros organismos e incluso llegar a destruirlos ; tal es el caso de la penicilina, un antibiótico de mayor uso tanto en medicina humana como en veterinaria que es producido a partir de un hongo del genero penicillium; a si como también otros antibióticos que hoy encontramos en el mercado.

En las ganaderías de explotación lechera es más común el uso de los antimicrobianos debido a la alta incidencia de enfermedades infecciosas, ya sean procesos respiratorios di, digestivos, de la glandula mamaria, del sistema reproductor y otros. Es por este motivo que debemos tener mucho cuidado en utilizar la leche para el consumo humano cuando se esta tratando con estos fármacos a animales en periodo de producción por el hecho de que una de las vías de excreción de los medicamentos del organismo es la glandula mamaria a través de la leche.

La presencia de residuos de antibióticos en la leche reviste un problema debido a:

- 1.- En la elaboración de productos lácteos ( quesos, yogurt, mantequilla y otros); pueden alcanzar una concentración suficiente para impedir su utilización normal. Las bacterias lácticas que intervienen en el proceso de fabricación, sobre todo los estreptococos y estafilococos son muy sensibles a los antibióticos y cuando estas son inhibidas se retrasa la acidificación provocando alteraciones graves.
- 2.- En salud pública; el consumo de leche por parte del ser humano en especial los niños son los más afectados al producirse el desarrollo de cepas de **microorganismos resistentes** a los antibióticos a si como también ciertas **reacciones alérgicas** que se han demostrado con indicios de penicilina.

Cabe anotar que el calentamiento de la leche o su pasteurización no afectan el contenido de un antibiótico; en algunos casos solo se modifica su actividad antimicrobiana. Cuando el producto se comercializa a las plantas procesadoras la solución es más fácil debido a que la leche es sujeta a todos los métodos de análisis entre ellos para el contenido de antibióticos y al detectar sería desechada.

El problema radica al ser comercializada al denominado **balde** debido a que no tiene control de ninguna naturaleza. En este caso sería conveniente hacer un llamado a las autoridades competentes y a la conciencia de los productores que cuando sus animales sean tratados con estos fármacos se limiten en utilizar la leche para la venta por lo menos de 3 a 5 días después de la ultima aplicación o regirse a las recomendaciones del laboratorio del cual procede el medicamento por la buena salud de la población.

**ALMACEN AGROPECUARIO  
EL SURCO**

DE: Wilson TOGRA E HIJOS

OFRECE A SUS AMIGOS  
Y CLIENTES

PRODUCTOS AGROPECUARIOS, FERTILIZANTES,  
SEMILLAS, POLLOS Y BALANCEADOS.

DIRECCIÓN: JOSÉ V. IZQUIERDO Y SUCRE 2-05  
TELÉFONO: 250463  
PAUTE • ECUADOR