



El debate sobre el jarabe de maíz de alta fructosa es importante



por Steve Martin

Vuelve a ser noticia el jarabe de maíz de alta fructosa (JMA). Aunque en esta ocasión está mezclado un poco con la política. Es importante que los productores de leche estén atentos. ¿Por qué la conexión? Hay un concepto en la producción de carne y leche que debería ser el primero en todas las discusiones acerca del papel del ganado en la alimentación de una población mundial hambrienta. No, esta idea importante no se refiere a las impresionantes cosas que suceden en el rumen, aunque está relacionada. Tampoco es la divertida noción que ya se ha hecho meme en las redes sociales, donde un becerro de carne dice: "yo puedo convertir el pasto en un bistec" y luego pregunta: "¿cuál es tu superpoder?" Una vez más, el concepto que vengo a explicar está relacionado, pero no es exactamente lo que tengo en mente. Entonces ¿de qué se trata?

Un mundo que alimentar

Sin entrar en detalles de estadísticas y predicciones de la población mundial, es fácil reconocer que hay muchas bocas que alimentar en más de una forma. También, algunas de ellas ya tienen poca comida disponible. Haciendo a un lado la política, corrupción, conflictos regionales o algo tan grave como hambrunas o incluso genocidios, todos podemos estar de acuerdo en que la responsabilidad moral de un productor de leche es significativa. El mundo necesita comida y nosotros sabemos cómo

hacerla. El concepto que yo creo mejor posiciona a la vaca lechera y de carne dentro de este sistema, es que los establecimientos producen alimento, y los humanos somos los primeros en aprovechar los nutrientes necesarios y valiosos que esa comida nos ofrece. Las vacas emplean la magia del rumen no solamente para convertir el pasto en bistec, sino también para mejorar nutrientes que ya no se pueden aprovechar para la alimentación humana, transformándolos en leche y carne. Una versión corta de esto sería "dejen a la gente comer primero y después a las vacas".

Doble propósito

Así que ¿cómo se relaciona esto con el reciente juego político del jarabe de maíz de alta fructosa? El maíz cultivado para producir JMA es un buen ejemplo de este concepto. La controversia sobre el impacto del JMA en el cuerpo humano, en comparación al azúcar regular (sucrosa) no es quizás el mejor ejemplo, pero es el que está en las noticias. El proceso de crear un endulzante para los humanos y después permitir que las vacas se beneficien de los desperdicios generados en el proceso todavía es algo bueno. No importa si el almidón del maíz se convertirá en fructosa, el almidón de la cebada en cerveza o incluso el almidón del maíz en etanol, en todos los casos, se extrae el ingrediente más valioso, seguido de la fibra que utilizarán las vacas.

Recientemente, se anunció que Coca-Cola se ha comprometido a reem-

plazar con azúcar de caña el JMA de todos sus productos. Todo eso empezó por la controversia acerca del alto consumo de JMA que, en comparación al azúcar de caña o remolacha, incrementa en mayor medida el riesgo de problemas de salud como obesidad o diabetes tipo dos. En los días que siguieron a esta noticia, se anunció que ofrecerían pronto un nuevo producto contenido azúcar de caña, a diferencia de la noticia previa de un cambio total. Durante los días de esta discusión, hubo reacciones en el mundo del azúcar y del maíz. Hablando con un amigo que está en el sector de producción de alimento para animales a base de melaza, le pregunté: ¿Si realmente cambian el JMA por azúcar, habrá suficiente azúcar como para cubrir ese incremento en su utilización? La respuesta fue un claro "no". Ahora, unos meses después de la noticia, los ánimos se han calmado y las cosas han vuelto a la normalidad. Pero ¿qué pasaría si sucede en el futuro? ¿cómo impactaría en el mundo de la alimentación de las vacas lecheras?



Los subproductos varían

El proceso de molienda húmeda del maíz es lo que produce el JMA. Y adivine qué más produce. El gluten de maíz. Este subproducto con un contenido medio de proteína, es importante en la industria lechera. Generalmente se suministra en las raciones de todo Estados Unidos y en gran parte del mundo. Cuando se compara con el proceso de fermentación que genera otro subproducto importante, los granos de destilería, la producción del JMA y gluten es intencionalmente menos completa en la utilización del almidón del maíz. En otras palabras, un nivel importante de almidón se queda en el gluten de maíz, en comparación a lo poco que queda en los granos de destilería. Otra diferencia es que en proceso de crear el JMA y el gluten, se elimina el germen que contiene grasa, mientras que, en el proceso de producción de etanol, la grasa se queda en el grano. Por lo tanto, los granos de destilería tienen un contenido de grasa más alto que el gluten de maíz. Esto también es importante cuando se balancean raciones lecheras.

¿Quién come primero?

Está claro que, en cualquier caso, la política y las elecciones de alimento para humanos determinan lo que podemos incluir en la dieta del ganado. Si el debate sobre el JMA continúa siendo importante para la política o la cultura, el gluten de maíz podría no estar disponible como ingrediente de las raciones lecheras en el futuro. De forma similar, es el gobierno de Estados Unidos el que está dictando cuántas hectáreas se destinan para producción de maíz para etanol en lugar de alimento. El concepto ampliado de “dejar que la gente coma (o maneje) primero y las vacas después” podría cambiar a lo largo del tiempo con las mareas cambiantes de la política y la cultura.

La buena noticia es que nuestra querida vaca lechera nece-

sita mucha fibra y carbohidratos simples como almidón, azúcar, proteína y forraje. Tan a menudo como sea posible, esos ingredientes podrán venir después de que los humanos fabriquen su alimento. Este concepto, además de un plan agronómico sólido para cultivar los forrajes que sean más convenientes en cada lugar geográfico, hará que las vacas sean alimentadas y tengan los recursos necesarios para cubrir su mejorado potencial genético. Así que ¡buenas noticias! Podemos esperar y ver

qué subproducto nos ofrece el mundo y entonces crear la mejor dieta posible. Este sistema completo está relacionado e intrincadamente conectado con hectáreas, alimento e ingredientes planeados, contratos de leche y mucha gente como nosotros trabajando en el medio para atender todos los detalles. 🐄

El autor es fundador de DNMCmilk, una compañía que trabaja con productores de leche y criadores de vaquillas, en varias regiones de Estados Unidos y el mundo.

Hostazym® X

The preferred NSP enzyme



Grandes Beneficios

¿Por qué Hostazym® X?

- Aumenta la digestibilidad de los nutrientes
- Liberación deseable de nutrientes
- Eficiencia alimentaria comprobada
- Reduce costos de alimentación
- Mejora ganancia diaria, producción de leche y porcentaje de grasa



Huvepharma de México
Av. Américas, 1600-5C, Colonia Country Club,
Guadalajara, Jalisco, México. CP. 44610.
Tel +52 33 2472 8057/58, WhatsApp +52
3317968512

 HUVEPHARMA®