

Correa, N.M. 8/11/2011
CIENCIAS DE LA INFORMACIÓN
(Artículo de opinión)

PUBLICIDAD EN LA BOTELLA DE LECHE PASCUAL

Si los señores de Leche Pascual tienen un departamento de Investigación, Desarrollo e Innovación y este departamento ha dado el visto bueno a la información que se presenta en la botella de leche, ese departamento ha hecho un flaco favor a la ciencia.



1.-Lo primero que aparece es “UPERIZADA”

¿Qué quiere decir? Que la leche ha sido sometida a un proceso de esterilización, donde por medio de vapor a 140 °C, el producto es esterilizado sin perder propiedades de sabor ni color. <Wiekcionario>

2.-ENTERA.-¿Qué quiere decir?¿Que es la leche tal cual sale de la vaca?

3.-CALCIO.-¿Quiere decir que otras leches no tienen calcio?

4.-SOLO CON CALCIO NATURAL.-¿Quiere decir que otras leches utilizan calcio que no es natural?

5.-CALCIO NATURAL 100%.-¿Qué quiere decir esto? ¿Qué la leche es solamente calcio y no hay leche?

6.-PROCEDENTE DE LA LECHE.- ¿Quiere decir que utilizan otro tipo de calcio para añadir a la leche?

7.-CON VITAMINA D.-¿Quiere decir que aparte de solo calcio, también lleva Vitamina D.?

8.-ENRIQUECIZA CON CALCIO, FÓSFORO, VITAMINAS A, E, D Y ACIDO FÓLICO.-¿Quiere decir que de LECHE NATURAL, nada, que le han tenido que añadir calcio, fósforo, vitaminas A, E; D, y Ácido fólico?

EXPOSICIÓN

Ante tanta falacia y engaño, voy a ver si consigo desmitificar las bondades del calcio y de la leche y empezamos a ver que oscuros intereses mercantiles ocultan estas mentiras, empezando a hacernos preguntas serias sobre la abundancia que hay en los mercados de productos derivados de la leche.

La naturaleza ha proporcionado a las madres la leche adecuada para amamantar a sus crías, en los primeros meses de vida para ayudar al desarrollo armónico de su organismo.

De todos los seres vivos el ser humano es el único que sigue consumiendo leche después de ser destetado.

La leche de la vaca está diseñada para alimentar a la cría que tiene cuatro estómagos para poder procesar esa leche. Pero, ¿es el ser humano una vaca? ¿Cuánto pesa una cría de vaca al nacer? 45 o 50 kgs. ¿Cuánto pesa un bebé? 3,5 o 4 kgs.. ¿Cuánto tarda una cría de vaca en pesar 400 kgs?. Dos años. ¿Qué efectos pueden tener las poderosas hormonas de crecimiento en el bebé? No sabemos. ¿La caseína que, es la proteína mayoritaria en la leche de la vaca, es buena para el bebé? ¿Cual es la proteína en la leche de la madre que ayuda a la formación del metabolismo del bebé?¿No es la lactoalbúmina?¿No es ésta una de las razones por la que los pediatras recomiendan a las madres amamantar a sus bebés en sus primeros meses de vida?

La caseína es una especie de cola pegajosa que se adhiere a nuestras vísceras y que constituye un esfuerzo para nuestro organismo liberarnos de ella. Los excedentes los vamos acumulando entorno a la cintura. ¿Cuánto tiempo pueden estar los minerales en sangre? Según Ana Lajusticia, química nutricionista en su libro “El magnesio y la Artrosis”, entre 4 a 5 horas después son transformados en urea y son expulsados por la orina.

¿A quién va dirigido tanto calcio, si un exceso del mismo puede sobrecargar nuestro organismo produciendo cálculos en los riñones o piedra en la vejiga. ¿A quien está esta campaña publicitaria mercantil y engañosa dirigida? Mi opinión es que sobre todo, a las mujeres cuando se acercan a la menopausia y a los que sufren problemas de huesos, pareciendo que con leches ricas en calcio, Omega 2 y otros derivados lácteos pueden mejorar su salud, pero, ¿es esto cierto?

La mayoría de nosotros desconocemos que la fijación a los huesos de los distintos iones de los minerales, lo fija el magnesio y este mineral es cada vez más escaso en nuestra dieta, debido a que los abonos químicos y fertilizantes artificiales no los llevan. Todas las personas que sufran de huesos deben tomar al menos 100 mgrs., diarios de cloruro de magnesio disuelto en agua, como dice Lajusticia en su libro. El magnesio es el responsable de general el líquido sinovial de las articulaciones, de eliminar los residuos calcáreos en las articulaciones y proporcionar el colágeno para mantener una estructura ósea fuerte pero a la vez flexible.

Nos han habituado a tomar leche en el desayuno y el hábito nos hace esclavos, porque se convierte en un placer realizarlo. Yo he logrado deshacerme y unas veces tomo leche y otras veces desayuno fruta, la primera parte del día. Procuero no tomar quesos, porque el queso aún es peor que la leche, ya que no deja de ser leche concentrada, 3 litros un kg., de queso y a veces compactada con cloruro cálcico, para que solidifique antes.

Espero que este análisis pueda ayudarnos a reflexionar y seguir investigando si lo que nos dicen los anuncios publicitarios es cierto.

SENIORS UNIVERSITARIOS
CAMPUS DE TORRECEDEIRA - VIGO