



Doctor Leche explica las características de la leche A2 y sus diferencias con la leche tradicional

Posted on Octubre 2, 2025

A través de videos en redes sociales, el médico veterinario e investigador de INIA Remehue, Nicolás Pizarro, conocido como “Doctor Leche”, está difundiendo las propiedades de distintos tipos de lácteos, con especial énfasis en productos innovadores como la leche A2.

El profesional del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) explicó el origen de esta variante láctea: “En la antigüedad, las vacas tenían sólo la variante de la betacaseína A2, pero debido a una mutación genética, los rebaños de todo el mundo cambiaron a la variante A1 y así la inmensa mayoría de los planteles lecheros actualmente tienen ambos genotipos A1 y A2”.

Selección genética natural

El Doctor en Ciencias y experto en inocuidad y calidad de alimentos detalló que “la leche A2, como la que elabora la cooperativa Futurocop, contiene solo betacaseína A2 y se obtiene gracias a la selección genética que realizan los productores ayudados con herramientas de biotecnología que posee el INIA”.

Mediante este proceso de selección natural, utilizando vacas que únicamente poseen el gen A2 A2, se

pueden evitar los problemas intestinales y digestivos que podrían generar los lácteos con el gen A1 o la combinación A1/A2 en algunos consumidores. Los socios de FuturoCoop seleccionan genéticamente estas vacas para envasar un producto 100% natural.

Alternativa para problemas digestivos

El investigador y divulgador científico destacó que los malestares estomacales asociados al consumo de leche “suelen confundirse erróneamente con la intolerancia a la lactosa, sin embargo, se podría tratar de otro problema”.

Por esta razón, hizo un llamado a probar la leche A2 como alternativa a la leche tradicional, permitiendo así aprovechar todos los nutrientes lácteos sin las molestias digestivas que experimentan algunos consumidores con la leche convencional.

La iniciativa del Doctor Leche en redes sociales busca educar a la población sobre las opciones disponibles en el mercado lácteo y promover decisiones informadas sobre el consumo de estos productos.

El Maipo