



El cuajo transgénico es un importante insumo en la producción de un alimento que, por ser parte de nuestra alimentación diaria, su uso podría naturalizarse, sin que se conozca sus impactos e implicaciones en términos de dependencia tecnológica; por lo que es importante iniciar un debate sobre este insumo transgénico.

El cuajo y los coagulantes, conforman un conjunto de enzimas usadas milenariamente para la elaboración del queso. Es una sustancia presente en el abomaso¹ de los mamíferos rumiantes, (y de otros mamíferos como cabras, chanchos, ovejas, camellos y hasta en células de niños lactantes) que contiene la enzima llamada rennina, que se le conoce también como quimosina. Esta enzima es utilizada para la fabricación de quesos.

Libro completo