Bole
Recibe las
todo lo re
seguridad
tu er
Alt
Gesti

Búsq

Portac
Alime
Riesg
Norma
Socied
Invest
Notici
Especi
Entrev
Conse
Infogr
Diccio
Enlace
¿Quié
Conta

NUEVA GU
31 Ho

NOTICIAS

Calidad quesera

Expertos andaluces crean un DNI genético que certifica la calidad del queso de cabra andaluz

8 de diciembre de 2004

Un estudio microbiológico realizado en la Universidad de Granada (UGR) aumenta el reducido conocimiento científico sobre los quesos de la comunidad andaluza, y aporta a los productores elementos para mejorar su producto. La mayoría de la leche que se recoge en Andalucía se vende a industrias lácteas, y sólo un pequeño porcentaje se destina a la elaboración artesanal de queso.

Los expertos han caracterizado las cepas bacterianas que se encuentran en los quesos Cueva de la Maga y Montefrieño, en Granada, y en algunos de los elaborados en la comarca de Aracena, en Huelva. Para la elaboración de estos quesos se utiliza leche cruda y cuajo, secreción del intestino del animal que desencadena el proceso de coagulación de la leche. Según los expertos, su riqueza microbiológica es mayor que la de los quesos realizados de forma industrial, que usan leche pasteurizada y cultivos iniciadores comerciales, compuestos por las mismas cepas bacterianas.

En los quesos de cabra elaborados de forma tradicional, las bacterias están presentes en la leche, en el cuajo y también se añaden en el proceso de curación. Según informa Andalucía Investiga, estos seres vivos microscópicos descomponen y transforman los elementos más complejos en sustancias más simples, facilitando su absorción por el organismo y creando una barrera para otros microorganismos que pueden alterar los alimentos o causar enfermedad en el consumidor. Ahora, los expertos han usado dos técnicas para la caracterización de las cepas bacterianas.

Una de ellas son los métodos tradicionales dependientes de cultivos microbianos y la otra los métodos moleculares de extracción y caracterización del ADN. Con esta técnica se puede hacer un análisis mucho más rápido y exhaustivo de todos los microorganismos que existen en el producto, aseguran los expertos. Además, al analizar el ADN de todo el queso también aparece el material genético de bacterias ya muertas, pero que han dejado su impronta metabólica en el alimento. Con la combinación de las dos técnicas los expertos obtienen la huella genética de los quesos, una identificación de los microorganismos que los componen y su relación con las características organolépticas del queso.

Análisis

Los expertos han analizado la existencia de enterococos, un tipo de bacteria cuya presencia se suele asociar a contaminación fecal del alimento. Este tipo de bacterias se encuentran de forma natural en el intestino humano y en el animal. Aunque estos microorganismos se aíslan frecuentemente de quesos elaborados de forma tradicional, su presencia no es nociva para la salud.

Para Manuel Martínez Bueno, microbiólogo de la UGR y coordinador del estudio, también se han encontrado enterococos en productos manufacturados, aunque esto no quiere decir que sean inseguros.

<< Ir a la portada de Noticias **¿Quieres imprimir?** **¿Quieres enviar a un amigo?**

subir

Otras Noticias

- Asturias es la tercera comunidad con más 'vacas locas' confirmadas en 2004
- La producción mundial de té del año 2003 supera la de años anteriores
- En lo que va de año se han desarticulado 31 redes de engorde ilegal de ganado
- Andalucía aumenta la información de los productos alimenticios
- El consumo de carne roja aumenta el riesgo de sufrir artritis
- Nuevos estudios permiten obtener sandías con menos azúcar
- La tos podría tener en una sustancia del cacao un remedio eficaz
- Detectado en Rosal de la Frontera el séptimo caso de EEB en Andalucía
- Un estudio concluye que el tipo de grasa que se consume puede predisponer o no a la obesidad
- Listado de todas las **Noticias**

consumaseguridad.com es un web de consumer.es

©Fundación Grupo Eroski

En consumaseguridad.com nos tomamos muy en serio la privacidad de tus datos, aviso legal