

Presentamos Zurich HelpPoint™

Te damos más que un seguro. Estamos en tu mundo para ayudarte.

Más! ▶



Consigue tu **Guía 09**
de elEconomista
con los **100** mejores
vinos y restaurantes

EcoDiario.es

Salud

- [Portada](#)
- [Global](#)
- [España](#)
- [Bolsa y Economía](#)
- [Deportes](#)
- [Tecnología](#)
- [Medio Ambiente](#)
- [Cultura](#)
- [Gente y Estilo](#)
- [Motor](#)
- [elEconomista.es](#)

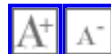
Estás en: [Portada](#) » [Salud](#) ÚLTIMA HORA:

Buscar: en [EcoDiario.es](#)

[Un ministro irlandés, retenido como rehén durante un robo en un hotel \(13:09\)](#)

Un estudio español constata que las bacterias del queso de cabra artesanal podrían ser beneficiosas para la salud

11:45 - 15/12/2008



Puntúa la noticia :



Nota de los usuarios: - (0 votos)

Un grupo de científicos del departamento de Microbiología de la Universidad de Granada ha constatado que la mayoría de las bacterias del queso de cabra artesanal pertenece al grupo de bacterias lácticas y que podrían tener importantes propiedades tecnológicas y funcionales, e incluso ser beneficiosas para la salud.

MADRID, 15 (EUROPA PRESS)

Un grupo de científicos del departamento de Microbiología de la Universidad de Granada ha constatado que la mayoría de las bacterias del queso de cabra artesanal pertenece al grupo de bacterias lácticas y que podrían tener importantes propiedades tecnológicas y funcionales, e incluso ser beneficiosas para la salud.

La tesis doctoral de Antonio M. Martín Platero, dirigida por los profesores Manuel Martínez Bueno, Mercedes Maqueda y Eva Valdivia y publicada recientemente en 'Applied and Enviromental Microbiology', 'International Journal of Food Microbiology' y 'Analytical Biochemistry', basó sus conclusiones en los análisis del ADN extraído de distintas variedades de quesos de cabra artesanales.

Para efectuar esta investigación, la primera que se realiza sobre quesos mediante la combinación de técnicas clásicas y moleculares, se examinaron cuatro variedades de quesos artesanales, procedentes de la Alpujarra (Granada), Jayena (Granada) y Aracena (Huelva).

El análisis microbiológico realizado en la Universidad de Granada reveló que estos quesos poseen entre 107 y 109 bacterias por gramo de queso, de las que entre el 65 y el 99 por ciento son Bacterias del Ácido Láctico (BAL), una sustancia beneficiosa para la salud.

En concreto, el trabajo demuestra que las especies más abundantes encontradas en estos quesos artesanales pertenecen a 'Lactobacillus paracasei', 'Lb. plantarum' y 'Lactococcus lactis'. Esta última se trata de una de las especies más comúnmente encontradas en el yogur.

Según Martín Platero, estas bacterias "podrían ser especialmente beneficiosas para la salud humana, ya que fermentan la lactosa, acidifican el PH e impiden el desarrollo de microorganismos patógenos". Gran parte de los aislados producen, además, numerosos compuestos antimicrobianos de naturaleza proteica --denominados bacteriocinas--, unas sustancias además muy activas frente a diversos patógenos y otros microorganismos alterantes de alimentos.

[menéame](#) [Digg it!](#) [del.icio.us](#) [enviar](#) [imprimir](#)

El flash de la actualidad

[Madrid exige a Justicia al menos cuatro nuevos juzgados de violencia de género - 13:18](#)