



España Comunicación Cultura Mundo Sociedad Con Lupa Al Grano Mientras Tanto Dos Palabras Sin enmienda Fuera de Gobierno El Cultiberio El Confidente Hoteles Motor Restaurantes Viajes Arte Libros Música Cine Televisión Vivienda En Exclusiva Sectores Lo Último

NUTRICIÓN

El Café

Las bacterias del queso de cabra artesanal, beneficiosas para la salud

Agencias - 16/12/2008

☆☆☆☆☆ (0/5 | 0 votos)

Deja tu comentario (0)

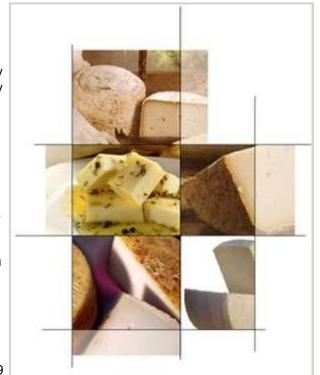
A⁺ 🚇 🖸

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 Environmental 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.



El equipo de redacción revisará las opiniones para evitar la difusión de comentarios no apropiados o insultos. El horario del foro es de 07:00 a 23:00 h, con horario restringido a los invitados de 10:00 a 19:00 h. Fuera de ese horario no se incluirán opiniones.

Ir al foro Deja tu comentario

Hoy se habla de...

ETA, Liga, Magdalena Álvarez, Marisol Yagüe, Martínez de Albornoz, McLaren, Miguel Sebastián, Real Madrid, Violencia



Otros Artículos de Nutrición

🗐 El Supremo establece que la designación 'bio' se puede utilizar para productos no ecológicos (16/12 /2008)

Más Salud

- ECOGRAFÍA.- "Yo no corono rollos con bombo" o el vulgar invento de un ministro (13/12/2008)
- A LA ÚLTIMA.- Perder el olfato puede ser el primer síntoma del Parkinson (16/12/2008)
- ENTREVISTA A LA DOCTORA EXPERTA EN JUEGO PATÓLOGICO SUSANA JIMÉNEZ - Del bar a la ruina (16/12/2008)
- EROTICÓN.- Sexo: qué decimos, cómo somos (15/12/2008)

Noticias más leídas

- Madoff en 2001: "A nadie le importa lo que está pasando aquí"
- Las preocupantes predicciones de 8 gurús sobre
- Rosa Díez pone contra las cuerdas al PSOE con una moción para desalojar a ANV
- El 'hedge fund' Tremont tenía 3.300 millones de dólares invertidos con Madoff, la mitad de sus activos
- Santander y Morenés Botín atienden a sus clientes afectados por la estafa de Madoff
- En busca y captura una testigo clave de Ramón Calderón en el caso del 'voto por correo'
- 🗐 La maldición del Santander con los 'hedge funds': Vega, Amaranth y ahora Madoff
- Lukoil comprará el 20% de Repsol en manos de Sacyr: La Caixa tendrá que esperar
- Dubai comienza a sufrir los estragos del pinchazo inmobiliario global

Corizerie

el confidencial

Vanitatis

1 de 2 16/12/2008 13:02