



**vidaurbana**

Cómo no desentonar en el mercadillo navideño



**vidadigital**

Tweetups, Google y a volar



**tendencias**

Do you speak english?



**actualidad**

Después de la ira, el miedo y la codicia...



**actualidad**

Iberia y sus pilotos se enseñan los dientes



**tv:eldescodificado**

El castigo

# Científicos de la Universidad de Granada descubren los beneficios de las bacterias del queso de cabra

**Archivado en:** agroalimentacion, agricultura, gastronomía, estilo vida, hostelería, ciencia, bacterias, andalucía

EFE

Actualizado 15-12-2008 21:14 CET

Granada.- Científicos de la Universidad de Granada han descubierto que las bacterias del queso de cabra artesanal son beneficiosas para la salud y tienen "importantes" propiedades tecnológicas y funcionales ya que proceden del ácido láctico.



(EFE) Científicos de la Universidad de Granada han descubierto que las bacterias del queso de cabra artesanal son beneficiosas para la salud y tienen "importantes" propiedades tecnológicas y funcionales ya que proceden del ácido láctico.

Llevado a cabo en el departamento de Microbiología, el estudio está basado en el análisis del ADN extraído de distintas variedades de quesos de cabra andaluces y ha revelado que éstos poseen entre 107 y 109 bacterias por gramo de queso, de las que entre el 65 y el 99 por ciento proceden del ácido láctico.

Este tipo de bacterias "podrían ser especialmente beneficiosas para la salud humana, ya que fermentan la lactosa, acidifican el PH e impiden, por lo tanto, el desarrollo de microorganismos patógenos", ha explicado el responsable del hallazgo, Antonio Martín Platero.

"Gran parte de los aislados -ha señalado- producen además numerosos compuestos denominados bacteriocinas, es decir, antimicrobianos de naturaleza proteica que son sustancias muy activas frente a patógenos y otros microorganismos alterantes de alimentos".

Según se desprende del estudio, las especies más abundantes halladas en los quesos artesanales analizados procedentes de la Alpujarra (Granada), Jayena (Granada) y Aracena (Huelva) pertenecen a *Lactobacillus paracasei*, *Lb. plantarum* y *Lactococcus lactis*, ésta última una de las especies más comunes del yogur.

El trabajo de Martín Platero ha conseguido además desarrollar un método inédito para extraer el ADN del queso, así como de las bacterias lácticas, denominado MSOP (Modification of the Salting Out Procedure), "mucho más eficiente y barato que otros métodos comerciales".

## TEMAS RELACIONADOS

Selección de temas realizada automáticamente por 

### En soitu.es

- Un estudio español constata que las bacterias del queso de cabra artesanal podrían ser beneficiosas para la salud
- **Ver todos** los temas relacionados en soitu.es



**vidaurbana**

Cómo no desentonar en el mercadillo navideño



**vidadigital**

Tweetups, Google y a volar



**tendencias**

Do you speak english?



**actualidad**

Después de la ira, el miedo y la codicia...



**actualidad**

Iberia y sus pilotos se enseñan los dientes



**tv:eldescodificado**

El castigo