

**coches.net** *Vende y compra tu coche*  
[www.coches.net](http://www.coches.net)



- ▼ Portada
- **Ciencia**
  - Foto Ciencia
  - Proyecto Genográfico
- Provincias
- Nacional
- Internacional
- Sucesos
- Sociedad
- **Ciencia**
  - Cultura
  - Lo más insólito
  - Especiales
  - Inmobiliario
  - Finanzas/Invertia
  - Tecnología
  - Día en imágenes
  - Videos
  - Loterías
  - El tiempo
  - Tráfico
  - Vertele
- Chat
- Foros

## Ciencia

■ **Científicos de Granada** 15-12-2008  
**Descubren los beneficios de las bacterias del queso de cabra**

**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 genético y biológico realizado con muestras de las 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 estudio, **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 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".

La investigación, de cuyos resultados ya se han hecho eco las prestigiosas revistas científicas "**Applied and Environmental Microbiology**", "*International Journal of Food Microbiology*" y "*Analytical Biochemistry*", es la primera que se impulsa en torno al queso de cabra mediante la combinación de técnicas y metodologías clásicas y moleculares.

### Artículos Relacionados

- Nace una becerro de siete patas en Brasil
- El linco trasladado a Doñana se relaciona con hembras
- Defienden una vacuna que mata a tres mujeres al mes
- Una nueva técnica permite el diagnóstico de la osteoporosis con una biopsia virtual del hueso

[ver más artículos >>](#)

**Cada día, la ruta más rápida.**  
**TomTom IQ Routes™**



**PARA JUGAR** **TOMTOM** **MÁS**



### Terra Actualidad - EFE

Enviar a: [Menéame](#) [Digg](#) [Del.icio.us](#) [Technorati](#)

[Quesos Aldanondo](#)  
 Venta on-line de quesos con D.O. Marcas de reconocido prestigio.  
[www.aldanondo.es](http://www.aldanondo.es)

[Queso Antón Carrera](#)  
 Quesería Antón Carrera - Zamora Queso de Oveja y Cabra 1ª  
[www.antoncarrera.com](http://www.antoncarrera.com)

[¿Cómo bajar de Peso?](#)  
 Controla tu peso sin pasar hambre Información gratuita:  
[www.versebienysentirsebien.com](http://www.versebienysentirsebien.com)

[Listado De Cursos](#)  
 Aprovecha Ahora Para Apuntarte Al Curso Que Te Interesa Busca Aquí  
[www.CanalCursos.com](http://www.CanalCursos.com)

Anuncios Google

imprimir enviar a un amigo