

rafael troyano - raquel almirante
hoy por hoy granada
 de lunes a viernes, de 12:20 a 14:00 h

ESCÚCHANOS EMISORAS PUBLICIDAD LA SER EN MP3 BLOGS LOCALIA

Hoy será noticia: previsiones informativas del martes

75 años Radio GRANADA

LOS PRIMEROS EN CONTARTE LO ÚLTIMO
 Martes, 16 de diciembre de 2008

GUADIX Máx. 9° Min. 1°

De lunes a viernes,
 21:30 y 00:00 h.

NOTICIAS LOCALIA GRANADA

Hoy Por Hoy Granada **Rafael Troyano** [DIR AUDIO](#)

Científicos 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.



BENEFICIOS DEL QUESO DE CABRA

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".

La investigación, de cuyos resultados ya se han echo 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.

Publicada el Lunes, 15 de Diciembre de 2008 por Redaccion

Radio Granada S.A. no se responsabiliza de los comentarios vertidos en esta página; son propiedad de quien los envió.

No se permiten comentarios anónimos, Regístrate por favor

Radio Granada S.A ® [2005]

Opciones

Imprimir esta noticia

Envía esta noticia a un amigo

Enviar Corrección



LA RADIO EN DIRECTO

- SE2 Radio GRANADA
- SE2 Radio MOTRIL
- SE2 Radio GUADIX
- SE2 Radio BAZA
- SE2 Carrusel Deportivo GRANADA
- SE2 BOLETÍN INFORMATIVO
- dial
- m80
- Radiole
- maxima

radiogranada.es

- Inicio
- Identificarse
- Recomiéndanos
- Buscar
- Blogs
- Titulares del día
- Titulares en tu e-mail
- Envía tus noticias
- Emisoras
- Publicidad en radio
- La SER en mp3
- Foros de Opinión
- Sugerencias

Noticias en RSS

Publicidad web

GRANADA COFRADE
 CABRA SE2
 1.080 OM 102.5 FM
 sábados, 13:30 h.

- Archivo de Noticias
- Localia, hoy
- El Tráfico
- El Tiempo
- La Nieve
- Sorteos y Loterías
- Páginas Amarillas
- Cartelera Cine
- Ayuda Psicológica
- Granada Cofrade