



- Inicio | Periodismo | Política | Sociedad | Religión | Ocio y Cultura | Economía | Tecnología | Deportes | Ciencia | Salud | Estilo | Suplementos | Servicios | Participa
- Medicamento | Nutrición | Salud Mental | Psicología | Fertilidad | Embarazo | Cirugía Plástica | Diabetes | Sida | Alergias | Corazón | Oncología | Urología

Opine sobre la noticia

Para hacer comentarios a las noticias es necesario ser usuario registrado de Periodista Digital. Si no tiene claves puede registrarse [aquí](#) y si ya las tiene puede introducirlas [aquí](#)

Nombre:

Comentario:

Te faltan 1000 caracteres

Enviar

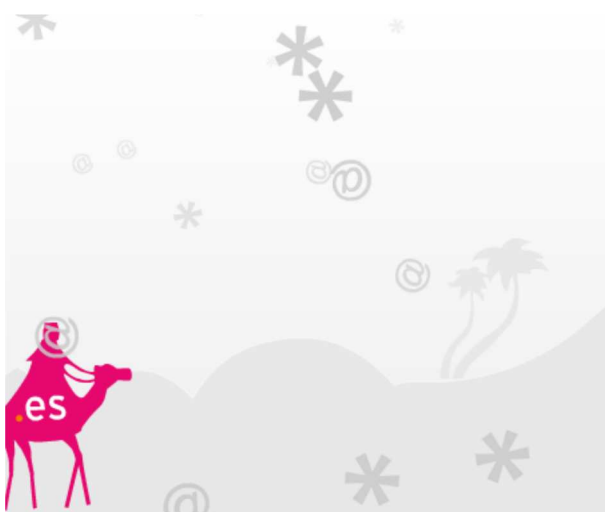
Un estudio español constata que las bacterias del queso de cabra artesanal podrían ser beneficiosas para la salud

Europa Press Lunes, 15 de diciembre 2008

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 Acido 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.



PARTICIPA

FOROS

15 canales de comunicación para 15 perfiles distintos

CHAT

Hable con sus amigos

PARSHIP.es

Cada minuto que pasa

14:17:02

es un minuto que pierdes para encontrar a tu

PAREJA IDEAL

TEST DE COMPATIBILIDAD **GRATIS**

OFERTAS PUBLICITARIAS

CANAL VIAJES

Las mejores ofertas de Ocio

CANAL TECNOLOGÍA

Las mejores ofertas de Tecnología



Tienda



Book Shelf
Compra online cómodamente.
PVP: 36,48 €



Ofertas informática en Segundamano.es
Consigue más productos por menos dinero en Segundamano.es.
PVP: Consultar



Detector Óptico Cash Tester
Contar el dinero no es un problema.
PVP: 39,90 €



Estanteria Fly
A éste buen precio en Internet.
PVP: 307,40 €



Braguita Calvin Klein Perfectly
Las mejores ofertas de La Redoute.
PVP: 28,90 €

