



Martes, 16 de Diciembre de 2008
actualizado a las 13:54

Portada Logroño La Rioja Vino Salud Deportes>> Actualidad Cultura **S.O.S.** Planeta Blog Servicios>>



Los beneficios del queso de cabra artesanal

Un estudio español constata que las bacterias del queso de cabra artesanal podrían ser beneficiosas para la salud, lo que los quesos poseen entre 107 y 109 bacterias por gramo.

Agencias - 15/12/2008

(1 voto)



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.

¿Qué es esto?

La Fromagerie en Madrid

Con una selección de 30 quesos y auténticas raciones caseras.
www.lafromagerie.es

Tu supermercado on-line

Alimentación, gourmet, limpieza, higiene personal. Entrega en 24 h
www.elcorteingles.es

¿Cómo bajar de Peso?

Controla tu peso sin pasar hambre Información gratuita:
www.versebien sentirsebien.com

Anuncios Google

Cartelera	Horóscopo
El Tiempo	Agenda
Farmacias	Lotería
Callejero	Información
Galería	Inmobiliaria

Rioja2.com
Quiénes somos

· Contacto · Aviso Legal
· Publicidad · Condiciones de copia y distribución

RSS

· Rioja2.com se publica bajo licencia Creative Commons