

Telefónica

18,6% de energía solar en eléctrica Economía/Turismo.- Alvarez anuncia que Morgan Stanley a

[Portada](#) [Confidencial](#) [Por lo breve](#) [Enormes minucias](#) [Cartas al director](#) [Exclusivas](#) [Radio y Tele](#) [Otras secciones](#)

Próxima edición: martes, 16 de diciembre de 2008

lunes, 15 de diciembre de 2008

Edición: 3.057

[Hispanidad.com](#) > [Sanidad](#)

Sanidad |

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



EuropaPress, lunes, 15 de diciembre de 2008 (13:15)

MADRID, 15 (EUROPA PRESS)

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.

Edita: López Samanes, S.L. | Director: [Eulogio López](#) | Redactor Jefe: [Rodrigo Martín](#) | Director Técnico: [Fernando Moreno](#) | Gerente: [Juana Samanes](#)

HISPANIDAD Periódico electrónico editado en España. C/ Recoletos 11, 28001-Madrid. Telf.915781135.

Fundado el 20 de marzo de 1996 (c) Todos los derechos reservados.

Prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos de Hispanidad.com sin autorización previa de la sociedad editora.