

Publicidad

PLAN DE RETORNO VOLUNTARIO



INFÓRMATE
901 11 99 99

RENAULT

CONCÉNTRATE
e intenta doblar la cuchara



ADN.es | ADN.tv | Vuestro ADN

/ Ciencia

Entra en tu ADN | Regístrate

Miércoles, 17 de diciembre de 2008. Actualizado a las 11:11h | Zaragoza: 12º/7º ☁

ADN.es



Portada | Ciudadanos | Tu ciudad | Actualidad | **Ciencia** | Tecnología | Cultura y Ocio | Deportes | Sexo | Opinión | Fotos | Motor | Servicios

Ciencia | Espacio

adn » ciencia

Científicos españoles descubren que las bacterias del queso de cabra son beneficiosas para la salud

El estudio revela que poseen más de 100 bacterias que, por sus propiedades, impiden el desarrollo de microorganismos patógenos en las personas

EFE, Granada | hace 23 horas | [comenta](#) | Votar + 3 - 0 | [Imprimir](#) | [Guardar](#)

Un equipo de científicos de la **Universidad de Granada** (UGR) ha 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 de la UGR, 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% 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 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", ha explicado Martín Platero.

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.

Etiquetas: cabra, científicos, granada, propiedades, queso

+ 3 - 0 [comenta](#) | [Imprimir](#) | [Guardar](#) | [Enviar](#) | [Suscribir](#) | Compartir:

3 votos

Otras noticias de Ciencia

Salir a tomar el aire mejora la memoria y la atención, según un estudio

Este año ha sido el décimo más cálido desde que hay registros

Una expedición saca a la luz restos de dos dinosaurios en el desierto del Sahara

Los consumidores de cocaína multiplican por 12 su riesgo de convertirse en alcohólicos

Comentarios

Comenta

Mensaje

Nombre ([identifícate](#))

Mail (no será publicado)

Normas de uso ([Aviso legal](#))

Recuerda que son opiniones de los usuarios y no de ADN.es.

ADN.es se reserva el derecho a eliminar aquellos comentarios que por su naturaleza sean considerados contrarios a la legislación vigente, ofensivos, injuriantes o no acordes a la temática tratada.

Crea tu propia página y haz amigos en [Vuestro ADN](#)

Información relacionada

Descubren un hongo capaz de producir un biocombustible similar al diesel utilizado en los coches

Un componente de la uva funciona como antibiótico natural contra las infecciones intestinales

Las bacterias de la salmonela más débiles se "suicidan"

El hallazgo de metano en Marte y en Río Tinto demuestra una vez más su enorme parecido

Un componente de la saliva podría usarse contra la leishmaniasis

Multimedia



Un mundo microscópico



[Ver todas](#)

Nuevas especies en el Mekong



[Ver todas](#)

Publicidad

Empty advertisement space.

Ríos de lava en el Índico

