NUESTRA RED: elEconomista.es | EcoDiario "Noticias y actualidad general" | Ecotrader "Dónde y cómo invertir" | Ecoaula.es "Universidades y formación"

Si cada uno pide el café a su gusto... "la Caixa"

Ecoaula.es abre la puerta a tu futuro

EcoDiario

Salud

- Portada
- Global
- España
- Bolsa y Economía
- Deportes
- Tecnología
- Medio Ambiente
- Cultura
- Gente y Estilo
- Motor
- ServiciosBlogs

Estás en: Portada » Salud En directo

Buscar: en EcoDiario.es Buscar

Siga el partido entre Nadal y Verdasco en el Open de Australia

Las bacterias del queso de cabra artesanal podrían ser beneficiosas para la salud, según un estudio

15:22 - 29/01/2009

Puntúa la noticia : Nota de los usuarios: 7.5 (2 votos)

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.

MADRID, 29 (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 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.

menéame | Digg it! | del.icio.us | enviar | imprimir

El flash de la actualidad

El PP saca adelante una resolución en la que no se recoge una condena explícita a Israel - 12:58

Política | Comenta