

GranadaDigital

Jueves, 13 de Enero de 2011, 10:22

- [Local](#)
- [Provincia](#)
- [Andalucía](#)
- [Nacional](#)
- [Internacional](#)
- [Economía](#)
- [Deportes](#)
- [Sucesos](#)
- [Cultura](#)
- [Universidad](#)
- [Sociedad](#)
- [Gente](#)
- [Comunicación](#)
- [Esco GD](#)

Universidad

investigadores de la Universidad de Granada

La leche de cabra, comparable a la materna

Miércoles, 12/01/11 12:59

Recomendar

Sé el primero de tus
amigos en recomendar

0

EFE

Un grupo de investigadores de la Universidad de Granada ha demostrado que la leche de cabra es un alimento con beneficiosas características nutricionales que ayudan a mejorar el estado de salud, por lo que puede considerarse un alimento “funcional”.

El consumo habitual de esta leche en individuos con anemia por deficiencia de hierro mejora su recuperación, ya que potencia la utilización nutritiva de hierro y la eficacia de regeneración de la hemoglobina, al minimizar las interacciones entre calcio y hierro.

Por otra parte, protege la estabilidad del ADN, incluso en situaciones de sobrecarga de hierro, derivadas de tratamientos prolongados con este mineral, para paliar la anemia.

Los científicos de la UGR, del Departamento de Fisiología e Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos “José Matáix”, que coordina la profesora Margarita Sánchez Campos, han comprobado que la leche de cabra contiene muchos nutrientes que la hacen comparable a la leche materna, como ocurre con la caseína.

La leche de cabra contiene menos caseína del tipo alfa 1 como sucede en la leche de mujer, que son las responsables de la mayoría de las alergias a la leche de vaca.

Además, otro aspecto beneficioso guarda relación con la cantidad y naturaleza de sus oligosacáridos, puesto que presenta más de composición parecida a los de la leche materna.

Estos compuestos llegan al intestino grueso sin digerir y actúan como prebióticos, es decir ayudan al desarrollo de una flora probiótica que compite con la flora bacteriana patógena, eliminándola.

Al mismo tiempo, la leche de cabra contiene una menor proporción de lactosa que la de vaca, aproximadamente un 1 por ciento menos, pero al tener mayor digestibilidad puede ser tolerada por algunos individuos con intolerancia a este azúcar de la leche.

Por muchas de estas razones, los científicos consideran que la leche de cabra puede considerarse un alimento natural funcional y que debe potenciarse su consumo habitual o el de sus derivados entre la población en general y, especialmente, entre todas aquellas personas que presenten alergia, intolerancia a la leche de vaca, problemas de malabsorción, colesterol elevado o anemia.

Enviar esta noticia a ...

Valore este artículo

☆☆☆☆☆ (Aún no hay valoraciones)

Agregue su comentario

Su Nombre (requerido)

Su Correo Electrónico (no será publicado) (requerido)

Su Sitio web

Granada Digital no se hace responsable de los comentarios expresados por los lectores y se reserva el derecho de recortar, modificar e incluso eliminar todas aquellas aportaciones que no mantengan las formas adecuadas de educación y respeto. De la misma forma, se compromete a procurar la correcta utilización de estos mecanismos, con el máximo respeto a la dignidad de las personas y a la libertad de expresión amparada por la Constitución española.

[RSS](#)

Recibe los titulares en tu correo electrónico: