

**IBEX 35:**

Estás en: [Finanzas](#) > [Noticias](#) > [Empresas](#)

13 de Enero de 2011

AND-ALIMENTACIÓN-ESTUDIO

# Demuestran que la leche de cabra puede considerarse un alimento funcional

12/01/2011 - 11:48 - Noticias EFE

[Suscríbete a las noticias](#)

Vota  0 Votos      Opina 0 Opiniones Imprimir Enviar Rectificar

Granada, 12 ene (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 compete 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.

[Cuenta NARANJA de ING DIRECT: 3.5% TAE y después sigue ganando todos los meses. Sin comisiones, ninguna.](#)

[En otoño todo cae menos tus ahorros: cuenta AZUL 3.60 TAE hasta el 1 de Abril de 2011](#)

| Comparte esta noticia -

**LO + LEÍDO** LO + COMENTADO LO + VOTADO

- Los alcistas esperan la subasta de bonos española para sacar la artillería
- La inestabilidad política señala a Bélgica como nueva víctima de la crisis de deuda
- El Tesoro supera la primera prueba del año y coloca con éxito 3.000 millones
- España pone a prueba la confianza del mercado con una subasta de bonos clave
- El Tesoro coloca el máximo previsto en la subasta de deuda

[+] VER TODA LA ACTUALIDAD

## Opina

Nombre \*

Email \*

Acepto todas las condiciones de uso campos obligatorios

\* Opinión \*  
escribe aquí tu comentario

Buscar  Noticias, cotizaciones

usuario  contraseña

Soy suscriptor de Inversión.

[Regístrate](#) | [¿Has olvidado tu contraseña?](#)



**SEGÚN EL INE**  
**El avión gana usuarios**  
Los usuarios del avión suben un 4% en noviembre y los de tren bajan un 1,5%



**Cuentas remuneradas en iahorro.com.** Encuentra la mejor cuenta remunerada, para tu dinero. [Consultar](#)

Buscar Ofertas

Informática  Teléfonos Móviles

Moda y Estilo  Más

Imagen y Sonido

**Trazabilidad integral**  
Controle trazabilidad en la cadena de producción y distribución.  
[www.cdcssoftware.es](http://www.cdcssoftware.es)

**Plan de Pensión Ibox35**  
Gana para tu Jubilación gracias al Ibox. Contrátalo Ahora!  
[www.ingdirect.es](http://www.ingdirect.es)

**Ingredientes funcionales**  
Probióticos, yogur, kefir Desarrollos de I+D personalizados  
[www.institutorosell.com](http://www.institutorosell.com)

Anuncios Google

**BLOGS DE ECONOMÍA**

**MI VECINO ALFONSO**  
**Año nuevo, pero más de lo mismo.**  
aescarate1  
[1] comentarios

**HELPMYCASH HIPOTECAS Y DEPÓSITOS**  
**5 consejos especiales para**