

EDICIONES
ESPAÑA
ANDALUCÍA
ALMERÍA
CÁDIZ
CAMPO DE
GIBRALTAR
CÓRDOBA
GRANADA »
HUELVA
JAÉN
MÁLAGA
SEVILLA
MURCIA
CATALUNYA
GIRONA

SERVICIOS
NOTICIAS RSS
CONTACTO
FARMACIAS
CALLEJERO
TRÁFICO
EL TIEMPO
CARTELERIA
TV

Un estudio científico demuestra que la leche de cabra puede considerarse un alimento funcional

Investigadores de la UGR comprueban que la leche de cabra presenta beneficiosas características nutricionales que mejoran el estado de salud. Han determinado que la leche de cabra contiene muchos nutrientes que la hacen comparable a la leche materna.



Miembros del grupo de investigación AGR 206 de la UGR

Publicado el 12-01-2011 12:24

GRANADA.- El grupo de investigación AGR 206 del Departamento de Fisiología e Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos "José Mataix" de la Universidad de Granada, que coordina la profesora Margarita Sánchez Campos, ha demostrado que la leche de cabra es un alimento con beneficiosas características nutricionales que ayudan a mejorar el estado de salud. El consumo habitual de la leche de cabra 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: es decir, este tipo de leche minimiza las interacciones entre calcio y hierro. Por otra parte, este tipo de leche 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 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. Por lo tanto, es hipoalérgica. "Por este motivo, en algunos países es utilizada como base para la elaboración de leches maternizadas en sustitución de la leche de vaca", destacan los investigadores de la UGR.

Además, otro aspecto beneficioso guarda relación con la cantidad y naturaleza de sus oligosacáridos. La leche de cabra presenta más oligosacáridos 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.

Menos lactosa

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

La diferencia esencial existente entre la composición de la leche de vaca y cabra radica en la naturaleza de su grasa, y no sólo por el pequeño tamaño de los glóbulos, sino más bien debido a la composición que esta grasa muestra en cuanto al perfil de sus ácidos grasos.

Contiene más ácidos grasos esenciales (linoleico y araquidónico) que

Email

Print

Twitter

Facebook

MySpace

Stumble

Digg

Más redes

Sesión IBEX35



AGENDA

ARTÍCULOS MÁS LEÍDOS

- Maracena remodela el parque del barranco de San Jerónimo
- El candidato del PP en La Puebla denuncia la "injusticia e ilegalidad" que el alcalde está cometiendo con treinta familias
- El PSOE califica de "cómplice" al alcalde de Guadix en las compras del área de Deportes a familiares del concejal
- Solar Decathlon Europe da a conocer los 20 equipos que participarán en la edición de 2012
- Medio Ambiente impulsa la creación en Granada de una planta de reciclaje de aparatos eléctricos
- El PP de Santa Fe recuerda a Manuel Chaves que el PSOE ha situado al municipio a la "cola" de la provincia "cuando en su día fue motor de ella"

David Romera
Abogado
Paseo Almería 37, 4º I Tlf: 636 733 380

M L
Manuel Logmanieh

CORCHITO
ONLINE STORE
www.corchito.es

Jamones,
Vinos,
Cavas,
Licores,
Espumosos, ...

2esl.com
hosting shop online

Contrata ahora
Dominio + Hospedaje
+ Web comercio electrónico
y te **REGALAMOS** tu
publicidad
en Prensa Digital.