

Plan Conecta Voz e Internet
Más información >
power to you

Málaga
con **Haiti**
ninguna ayuda es pequeña

Viernes 14 de Enero de 2011

Haz ésta tu página de inicio

diarioDirecto

La felicidad se genera en casa
Compártela aquí

gasNatural
fenosa

PORTADA NACIONAL ANDALUCÍA INTERNACIONAL ECONOMÍA DEPORTES CULTURA Y ESPECTÁCULOS CIENCIA Y TECNOLOGÍA TURISMO FORMACIÓN Y EMPLEO SERVICIO

Debate Directo | Tú, Periodista | Prensa Diaria | Libros | Corazón | Hemeroteca | Nuestras tarifas |

 Buscar

Nacional

Andalucía

Fernando García
Fundador de Generaciones Interactivas
Ver otras entrevistas

La felicidad se genera en casa
Compártela aquí

del 7/1 al 28/2
las rebajas que quieres
HASTA -50%

OPINIÓN

La precarización de la cultura
Francisco Muro de Iscar

Su frustración, nuestra victoria
Isaías Lafuente

Una necesidad
Julia Navarro

Las mentiras de Tráfico
Luis del Val

Prohibido, prohibir las corridas de toros
Rosa Villacastín

Una obviedad democrática
Consuelo Sánchez Vicente

Mercados y sindicatos
Antonio Casado

Ojala
Victoria Lafora

Gran Hermano (!)
Joaquín Ramírez

Científicos de Granada demuestran que la leche de cabra puede considerarse un alimento funcional

Los investigadores han comprobado que contiene muchos nutrientes que la hacen comparable a la leche materna, como ocurre con la caseína y han demostrado que su consumo habitual en individuos con anemia por deficiencia de hierro mejora su recuperación

Marta Bermúdez / diarioDirecto 13/01/11

Un grupo de investigadores de la Universidad de Granada (UGR) ha comprobado que la leche de cabra puede considerarse un alimento funcional, ya que contiene beneficiosas características nutricionales que ayudan a mejorar el estado de salud.

La investigación ha sido desarrollada por el grupo de investigación AGR 206 del Departamento de Fisiología e Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos 'José Matáix' de la Universidad de Granada, que coordina la profesora **Margarita Sánchez Campos**.



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, según informa en un comunicado la UGR.

Además, 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.

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 menor proporción de lactosa que la de vaca, aproximadamente un uno por ciento 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 la leche de vaca. Ambos son de la serie omega 6. Por otro lado, presenta un 30-35 por ciento de ácidos grasos de cadena media (C6-C14) MCT frente a la de vaca que sólo tiene un 15-20 por ciento. Estos ácidos grasos son una fuente rápida de energía y no son almacenados como

diarioDirecto
en
facebook

seguros.es
COMPARA ELIGE AHORRA
Ahorra hasta 500€
Compara >

movistar
Compartida, la vida es más.

PERIODISMO PARTICIPATIVO
¡Envía tus Noticias!

- Debate Directo
- Haz noticia de tu Empresa
- Instituciones
- Tú, Periodista
- Internet es Noticia
- Examen Directo
- Encuestas
- Envía tu blog

CANALES

El Tiempo
Conoce el tiempo que hará en tu provincia

Formación
Encuentra la mejor formación

Cartelera
Todas las películas, todos los cines

Televisión
La programación de las principales cadenas

Motor
Novedades sobre el mundo de los coches

Canal Inmobiliario
Más de 250.000 anuncios

