

**Añada  
su empresa  
gratis**



LA PLATAFORMA  
MULTIMEDIA  
DE LA INDUSTRIA

19 de Enero de 2011 : 14.312 empresas | 40.764 ofertas y demandas | 21.210 productos | 40.191 noticias y artículos

[Identificarse](#) [Registrarse](#) [Poner anuncio gratis](#) [Añadir empresa gratis](#) [Ed. Electrónicas](#) [Suscribirse a revista](#) [Tienda](#) [Síguenos en](#)

Interempresas > Distribución Hortofrutícola > Artículos y noticias > Noticias > **Científicos de la Universidad de Granada consideran a la leche de cabra un alimento funcional - 18/01/2011**

Recomendar

Sé el primero de tus amigos en recomendar esto.

## DISTRIBUCIÓN HORTOFRUTÍCOLA

### Feria Virtual

Frutas

Hortalizas

Arroz y legumbres

[Efectuar MultiConsulta](#)

### Productos

Fichas de producto

### Directorio

Por empresas

Por marcas

Por productos

### Información del sector

Artículos y reportajes

Noticias

Actualidad empresarial

Entrevistas

Opinión

Calendario Ferias

### Noticias

19/01/2011 • Los sectores industriales presentan tasas interanuales positivas, excepto los bienes de consumo duradero

19/01/2011 • Las matriculaciones de turismos finalizan 2010 con un incremento del 3,1%

18/01/2011 • Manuel Royes celebra la decisión de Nissan a favor de Barcelona

18/01/2011 • Científicos de la Universidad de Granada consideran a la leche de cabra un alimento funcional

18/01/2011 • El Instituto Aragonés de Fomento apoya a la Denominación de Origen Jamón de Teruel con 600.000 euros

18/01/2011 • La Interprofesional Andaluza de Frutas y Hortalizas desmonta falsos mitos creados en torno a los invernaderos

18/01/2011 • El Gobierno destinará 84 millones al Plan de apoyo a los emprendedores en 2011

18/01/2011 • Nueve certámenes de Feria de Zaragoza obtienen el reconocimiento de internacionalidad para 2011

[Ver más](#)

### Actualidad Empresas

18/01/2011 • Placeres Naturales estrena página web para el sector Horeca

18/01/2011 • IGT lanza un nuevo website dedicado en exclusiva a Agora, su software de restauración

18/01/2011 • 'Cítricos Valencianos' promociona sus productos en las estaciones de servicio Repsol

17/01/2011 • Mercadona estudia triplicar su presencia en Vigo

17/01/2011 • Miquel Alimentació y Valvi impulsarán la marca Spar en Girona y el Maresme

14/01/2011 • Roger Pallarols, concejal de Comercio del Ayuntamiento de Barcelona, visita la sede central de Caprabo

[Ver más](#)

## Científicos de la Universidad de Granada consideran a la leche de cabra un alimento funcional

18 de enero de 2011

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. 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 hipoalergénica. "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 de composición parecida a los de la leche materna. Estos compuestos llegan al intestino grueso sin digerir y actúan como prebióticos. Al mismo tiempo, la leche de cabra contiene una menor proporción de lactosa que la de vaca, aproximadamente un 1% menos.

Igualmente, los expertos de la UGR apuntan que, respecto a su composición mineral, la leche de cabra es rica en calcio y fósforo, "siendo altamente biodisponibles y favoreciendo su depósito en la matriz orgánica del hueso, lo que da lugar a una mejora en los parámetros de formación ósea". Asimismo, presenta mayor cantidad de zinc y selenio, micronutrientes esenciales para la defensa antioxidante y prevención de enfermedades neurodegenerativas. Por todas estas razones, desde la UGR se considera a la leche de cabra "un alimento natural funcional, y 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, anemia, osteoporosis o tratamientos prolongados con suplementos de hierro".