- **Herramientas:**
- Análisis Técnico
- Fichas Valor
- Recomendaciones
- Gráficos
- Foros

¿Eres usuario de elEconomista?
Conéctate

elEconomista.es

Andalucía.- La Universidad de Granada diseña compuestos saludables a partir de la leche de cabra

31/01/2011 - 17:44

Share

0
tweets

tweet

Compartir

Un grupo de investigadores de la Universidad de Granada (UGR) trabaja en un proyecto de excelencia consistente en la obtención de compuestos saludables a partir de leche de cabra mediante hidrólisis enzimática y tecnología de membranas.

GRANADA, 31 (EUROPA PRESS)

Este trabajo ha sido dotado con casi 250.000 euros por la Consejería de Economía, Innovación y Ciencia de la Junta de Andalucía y su objetivo es desarrollar procesos de ingeniería orientados a la producción y purificación de ingredientes funcionales, como los biopéptidos y oligosacáridos, mediante tecnologías exportables a escala industrial.

"Todas la leches tienen dos proteínas: la caseína, insoluble, y que se usa para la realización de quesos; y la proteína soluble o de lactosuero, que es de gran calidad y que podría aprovecharse para la obtención de estas sustancias funcionales", asegura la investigadora principal del proyecto, Emilia Guadix, en un comunicado remitido por Innova Press.

La tendencia actual de la industria alimentaria, en términos de valor añadido, viene marcada por el desarrollo de alimentos funcionales con propiedades beneficiosas para las funciones metabólicas del organismo. Estudios científicos recientes han probado que la leche de cabra es una fuente valiosa de compuestos candidatos a ser empleados como ingredientes funcionales.

Entre ellos se han descrito péptidos que modulan la tensión arterial "mediante inhibición de la enzima conversora de angiotensina (ACE) y que se originan por la hidrólisis enzimática de caseínas y proteínas séricas caprinas".

Asimismo, se han identificado en la fracción glucídica de la leche de cabra oligosacáridos como 6-, 3-sialil-lactosa y galactosil-lactosa, los cuales desempeñan un importante papel en la prevención de infecciones y el desarrollo cerebral del lactante. "La leche de cabra tiene fracción de azúcares y oligosacáridos similar a

la leche humana", subraya.

Cursos Gratis del Inem
+600 Cursos Gratis (Subvencionados) Apúntate a hacer Cursos Sin Pagar
CursosGratis.eMagister.com

Anuncios Google

© Ecoprensa S.A. - Todos los derechos reservados - Nota Legal - Quiénes somos - Suscripciones - Publicidad - RSS - Archivo - Ayuda