

CONTIENE PÉPTIDOS QUE MODULAN LA TENSIÓN ARTERIAL

Analizan la leche de cabra como alimento funcional

Un grupo de investigadores de la [Universidad de Granada](#) 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.

Redacción - Jueves, 3 de Febrero de 2011 - Actualizado a las 00:00h.

El 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 biopéptidos y oligosacáridos, mediante tecnologías exportables a escala industrial. "Las leches tienen dos proteínas: la caseína, insoluble y que se usa para la elaboración de quesos, y la proteína soluble o de lactosuero, de gran calidad y que podría aprovecharse para la obtención de estas sustancias funcionales", según Emilia Guadix, coordinadora del proyecto.

Identificación

La tendencia de la industria viene marcada por el desarrollo de alimentos funcionales con propiedades beneficiosas para las funciones metabólicas. Estudios recientes han probado que la leche de cabra es una fuente valiosa de compuestos candidatos a ser empleados como ingredientes funcionales. Se han descrito péptidos que modulan la tensión arterial "mediante inhibición de la enzima convertidora de la angiotensina y que se originan por la hidrólisis enzimática de caseínas y proteínas séricas caprinas". Además, se han identificado en la fracción glucídica de la leche de cabra oligosacáridos como 6-, 3-sialil-lactosa y galactosil-lactosa, con un importante papel en la prevención de infecciones y el desarrollo cerebral del lactante. "La leche de cabra tiene una fracción de azúcares y oligosacáridos como los de la leche humana".

[0 comentarios](#)

 compartir (¿qué es esto?) 

 Herramientas de Contenido [imprimir](#)  | tamaño  