

Fisiología

Científicos españoles demuestran que la leche de cabra tiene los mismos nutrientes que la materna y no da alergia

19:44h | EuropaPress

Científicos españoles instan a potenciar el consumo habitual (y el de sus derivados) de la leche de cabra por descubrir que se trata de un alimento natural funcional e hipoalergénico, ya que contiene menos caseína del tipo alfa que la leche de vaca, como sucede en la materna, que son las responsables de la mayoría de las alergias a la leche de vaca.

[Sé el primero en comentar esta noticia]

0

Share

Compartir

MADRID, 18 (EUROPA PRESS)

Científicos españoles instan a potenciar el consumo habitual (y el de sus derivados) de la leche de cabra por descubrir que se trata de un alimento natural funcional e hipoalergénico, ya que contiene menos caseína del tipo alfa que la leche de vaca, como sucede en la materna, que son las responsables de la mayoría de las alergias a la leche de vaca.

Así, 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 (UGR) ha determinado que la leche de cabra presenta "beneficiosas" características nutricionales que "mejoran" el estado de salud y han asegurado que contiene muchos nutrientes que la hacen comparable a la leche materna.

Según han explicado, el consumo habitual de la leche de cabra en individuos con anemia por deficiencia de hierro mejora su recuperación, ya que este tipo de leche minimiza las interacciones entre calcio y hierro. Además, guarda relación con la cantidad y naturaleza de sus oligosacáridos, compuestos que 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 por ciento menos, "pero al tener mayor digestibilidad puede ser tolerada por algunos individuos con intolerancia a este azúcar de la leche".

Los científicos de la UGR han apuntado que, respecto a su composición mineral, la leche de cabra es rica en calcio y fósforo, "siendo altamente biodisponible 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.

Temas relacionados

[CIENCIA Y TECNOLOGÍA](#) [CIENCIAS NATURALES](#) [FISIOLOGÍA](#) [INVESTIGACIÓN](#) [SALUD](#) [ENFERMEDADES](#) [INVESTIGACIÓN MÉDICA](#) [EMPRESAS](#) [UNIVERSIDAD DE GRANADA](#)

0

Share

Compartir

Destacamos



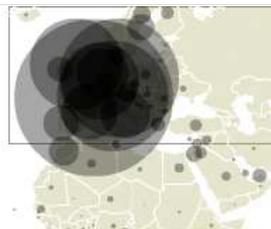
El camino para ganar un anillo NBA

Cuadro de enfrentamientos en los playoffs de la NBA.



Strauss-Kahn ganaba medio millón de dólares

En 2007 se supo el salario del presidente del FMI.



Espanoles que viven en el extranjero

Dónde vive el más de un millón de españoles por el mundo.



¿Dónde es más fuerte Bildu?

Mapa de resultados electorales en País Vasco y Navarra



Más vídeos de Dead Island

Un paraíso se convierte en un infierno de zombis.



"Jóvenes que se niegan a ser generación perdida"

Cayo Lara, sobre los acampados de Puerta del Sol



El Madrid no necesita al Kun

Tiene 22 años, ilusión, goles... Pero no es lo mejor para Mou.



Strauss-Khan pasa otra noche en prisión

Está vigilado para evitar un posible suicidio



En política, una foto vale más que mil