

Bankia

**LAVOZLIBRE** 

Director: Manuel Romero

Jueves, 19 de mayo de 2011 | 13:32:52

Auditado por  y 

Suscríbete al [BOLETIN](#) | [RSS](#) 

buscar

PORTADA | MEDIOS | DEPORTES | VIVA LA VIDA  
 ACTUALIDAD | OPINIÓN | SALUD | TECNOLOGÍA  
 CONFLICTO | CULTURA | OCIO | MADRID

ÚLTIMA HORA

INSTAN A POTENCIAR SU CONSUMO

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

Europa Press

miércoles, 18 de mayo de 2011, 19:44  
 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 hipoalérgico, 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.

 Compartir 

**Escribe tu comentario**

Usuario:

Comentario:

[Ver condiciones](#) [Ver términos legales](#)

Código de seguridad:  Escribe aquí el código:

 **ENVIAR**

LA VOZ LIBRE [GENERAR OTRO CÓDIGO](#) 

COMENTARIOS:

Página 1 de 0 Encontrados 0 comentarios

[Subir ↑](#)

**LAVOZLIBRE** 

hoy en portada



Pasan las horas y la acampada ilegal se mantiene

Rajoy se rinde a Camps en el acto más multitudinario de la campaña electoral



Penélope Cruz, la pirata más glamorosa llega a Madrid



El Movimiento 15-M cala hondo en los medios extranjeros

ÚLTIMA HORA

- 13:17 Las protestas reflejan "el descontento" y "rechazo" hacia los políticos, según un profesor de Sociología [»](#)
- 13:17 La Junta Electoral ordena suspender la presentación del tranvía en Elche (Alicante) [»](#)
- 13:17 Aguirre dice que la legislatura "ha sido muy difícil", aunque la Comunidad "ha logrado estar un poco mejor" que el resto [»](#)
- 13:17 Rubalcaba dice que la Policía busca "resolver problemas" y "no crear más" [»](#)
- 13:17 Griñán conoce en Cañete (Córdoba) los efectos de la lluvia y expresa su solidaridad

+