

AGRO

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

... Deja tu comentario

Imprimir Enviar

COMPARTE ESTA NOTICIA

tweet enviar
mear tuenti



Foto: EP/REMITIDO

GRANADA, 31 Ene. (EUROPA PRESS) -

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.

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 empleables 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 convertidora 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.

Lectores de esta noticia también han leído:

- El padre de Marta, "satisfecho" porque se ve la implicación de cada uno
- El juez inspecciona el vehículo y la vivienda del alcalde de Cee, que permanece detenido en el Consistorio
- González-Sinde celebra que tras la polémica con De La Iglesia los Goya van a tener "todavía más expectación"
- Shakira y Piqué destronan a Iker y Sara
- La teniente de alcalde de Cee no tiene constancia de irregularidades en obras hechas por la empresa de Muxía registrada

COMENTARIOS DE LOS LECTORES

Accede con tu cuenta - Crea una cuenta nueva - Inicia sesión con Facebook

COMENTAR ESTA NOTICIA (COMO USUARIO INVITADO)

Firma: (Usuario sin registrar)

Comentar - Accede con tu cuenta

A LA ÚLTIMA EN CHANGE



JAIME PEÑAFIEL: 'LETIZIA HA HECHO MÁS SIMPÁTICO A FELIPE'

DEPORTES



AGÜERO: 'PODÍA HABER QUEDADO LIBRE, ESPERO SEGUIR'

Más Leídas Más Noticias

- Días tristes para Toni Cantó y Eva Cobo tras la muerte de su hija
- Aplazan ocho días la liberación de los cinco secuestrados de las FARC
- Egipto se prepara para una manifestación multitudinaria en El Cairo
- Natalie Portman, Mila Kunis y January Jones, entre las más guapas de los SAG
- Cristiano Ronaldo se encara con la prensa
- Demi Lovato, "feliz" tras salir de rehabilitación
- El LHC estará en funcionamiento hasta finales de 2012, según el CERN
- Gobierno, patronal y sindicatos anuncian el cierre de un pacto social
- El blanco puro triunfa en los premios SAG 2011
- Asociación de Internautas a EEUU: