

Iniciar sesión en facebook Iniciar sesión Regístrate

España **La Universidad de Granada diseña compuestos saludables a partir de la leche de cabra** 11:24h | EuropaPress  
**Universidad de Granada** Un grupo de investigadores de la (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.

Sé el primero en comentar esta noticia [ 0 Share ]

GRANADA, 31 (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 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 convertora 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.

## Temas relacionados

ESPAÑA EMPRESAS UNIVERSIDAD DE GRANADA 0 Share vacio

Lo último en España Últimas fotos

- Lo último en Twitter
- juegosusados: DISNEY SING IT (XBOX 360) PAL ESPAÑA - Juego Canciones #xbox360 ... más
  - akasha\_24: @Pullmantur\_ES Gracias :) tienen vacantes en ... más
  - pintxodemerluza: @alcalacope te propongo que entrevistes a gurpegui y te cuente lo que tiene que ... más
  - ANEIORG: RT @ANEIORG: RT @ecija\_lawtech: 'La brecha geográfica en banda ancha dibuja una ... más

Últimas noticias

- Primeras vueltas de Alonso en Cheste**  
www.abc.es Leer artículo completo en 10:55h - 01/02/2011
- Salgado dice que cambiar las reglas hipotecarias dañaría al sector financiero**  
10:55h - 01/02/2011  
www.canarias7.es Leer artículo completo en
- Nacho Vegas agota las entradas en Madrid y anuncia una segunda fecha**  
www.que.es Leer artículo completo en 10:53h - 01/02/2011

Portada	Últimas noticias	Videos	Fotos	Gráficos	Blogs	Categorías	Lugares	Personajes	Empresas	Organismos	Archivo	RSS
Secciones	Mundo	España	Deportes	Economía	Tecnología	Artes	Tendencias	Ciencia	Gente	Televisión	Humor	
<b>Servicios</b>	Lotería	El tiempo	Comparador de seguros	Coches de ocasión	Tráfico			<b>MÁS RECIENTES</b>				
<b>Sobre nosotros</b>	Qué es lainformacion.com	Quiénes Somos	Redacción	Publicidad	Blog 'Proyecto i'	Mapa del sitio	Tef:	Elecciones catalanas 2010	Lotería de Navidad 2010			
<b>Otros webs</b>	233grados.com	Practicopedia.com	Resultados-futbol.com	Gaussianos	233libros.com	Metaconfidencial.com		Mundial Fórmula 1 2010	Especiales			
<b>Aviso legal</b>	Condiciones de uso	Política de privacidad										
Busca en miles de textos, vídeos y fotos												
<b>MÁS ANTIGUAS</b>												

Facebook Twitter Flickr Google News Youtube iPhone iPad **Síguenos también en:**  
 Copyright © la información Todos los derechos reservados