



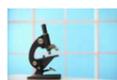
Accueil Actualité Médicale Forum Agenda Laboratoires Matériel Medical Annuaire Dictionnaires santé Emploi

Publicité



Accueil > Actualité médicale > Nutrition

Actualité médicale



La plupart des bactéries du fromage de chèvre artisanal proviennent de l'acide lactique et pourraient être très bénéfiques pour la santé

Une recherche réalisée dans le Département de Microbiologie de l'Université de Grenade a mené à bien une analyse de l'ADN provenant de différentes variétés de fromages de chèvre artisanaux, qui a déterminé que la plupart font partie du groupe de bactéries lactiques, et qu'elles pourraient avoir d'importantes propriétés technologiques et fonctionnelles, et même s'avérer très bénéfiques pour la santé. La thèse de doctorat de M. Antonio M. Martín Platero a été dirigée par les professeurs M. Manuel Martínez Bueno et Mmes. Mercedes Maqueda et Eva Valdivia, s'agissant de la première recherche réalisée sur les fromages andalous moyennant la combinaison de techniques et/ou de méthodologies classiques et moléculaires.

Pour mener à bien ce travail ont été analysées quatre variétés de fromages artisanaux provenant de l'Alpujarra (Grenade), de Jayena (Grenade) et d'Aracena (Huelva). L'analyse microbiologique réalisée à l'Université de Grenade a révélé que ces fromages possèdent entre 107 et 109 bactéries par gramme de fromage, parmi lesquelles entre 65 et 99% sont BAL (Bactéries d'Acide Lactique).

L'acide lactique, très bénéfique pour la santé

M. Martín Platero souligne que ce genre de bactéries « pourraient être spécialement bénéfiques pour la santé humaine, vu qu'elles fermentent la lactose, acidifient le PH et empêchent, en conséquence, le développement de microorganismes pathogènes ». Ceci est dû à ce qu'une grande partie des isolés produisent, de plus, de nombreuses composantes antimicrobiennes de nature protéique dénommées bactériocines. En outre, ces substances s'avèrent très actives face à des pathogènes et autres microorganismes altérants d'aliments.

De cette étude réalisée à l'UGR, il découle que les espèces les plus abondantes trouvées dans lesdits fromages artisanaux appartiennent à Lactobacillus paracasei, Lb. Plantarum et Lactococcus lactis. Cette dernière est l'une des espèces que l'on trouve le plus communément dans le yaourt.

La recherche menée à bien par M. Antonio M. Martín Platero a également mis au point une méthode spécifique pour extraire l'ADN du fromage et des bactéries lactiques dénommée MSOP (Modification of the Salting Out Procedure), beaucoup plus efficace et économique que d'autres méthodes commerciales.

Publicité

Fromages de chèvre

Achetez tous vos fromages en ligne. Livraison 24h partout en Europe.

Lait de brebis BIO

Plus digestes que le lait de vache Pour les allergies au lait de vache

Annonces Google

En savoir plus:

Les résultats de ce travail ont été en partie publiés récemment dans les revues scientifiques Applied and Environmental Microbiology, International Journal of Food Microbiology et Analytical Biochemistry.

Article écrit le 2009-01-29 par Universidad de Granada

Source: Universidad de Granada

Accéder à la source

Les dernières brèves...

Le magazine de l'information médicale professionnelle et de la santé en continu a destination des professionnels de santé... peut-on partager une douleur que l'on n'a jamais éprouvée... Les commotions cérébrales subies par les athlètes peuvent affecter les processus mentaux et physiques 30 ans plus tard... Qu'arrive-t-il lorsque nous dormons?

RSS Actualités médicales

Newsletter

Publicité



Publicité

Biotechnologie Santé

Voyez comment les technologies canadiennes sont écologiques !

V V

Annonces Google

Dernières annonces Emploi médicales parues

- Attaché d'Administration à la Direction des Services Economiques - Mutation
• assisant(e) social(e) - CDD
• infirmier en gériatrie - CDI
• ORTHOPHONISTE a Hendaye (64700) - Détachement,Mutation
• PSYCHOMOTRICIEN - CDI
• Adjoint des Cadres - Mutation

Toutes les annonces médicales

Disponible en librairie

Anatomie pathologique générale

DIEBOLD J., CAMILLERI P., REYNES M., CALLARD P.



En savoir plus...

Rechercher sur le site:

Search input field with OK button

Mon compte

Login input field

Registration input field with Ok button

Inscription au site IH

Actualité Médicale

- Recherche
Archives
Les dernières
Politique de santé
Réglementaire
Organisation des soins
Vie de l'Hôpital
Vie professionnelle
Droit de la Santé
Pratique Médicale
Bonne pratique du médicament

En savoir plus

- En direct des labos...
Côté congrés...
Communiqués
Dossiers thématiques
Video News
Autour de l'hôpital

Infos pratiques

- Bourses et thèses
Annuaire des Hôpitaux
Annuaire des officines
Dictionnaire santé
Lexique médical
Médicaments
Associations Patients
Examens et Analyses médicales