

EDICIONES
ESPAÑA
ANDALUCÍA
ALMERÍA
CÁDIZ
CAMPO DE
GIBRALTAR
CÓRDOBA
GRANADA »
HUELVA
JAÉN
MÁLAGA
SEVILLA
MURCIA
CATALUNYA
GIRONA

SERVICIOS
NOTICIAS RSS
CONTACTO
FARMACIAS
CALLEJERO
TRÁFICO
EL TIEMPO
CARTELERA
TV

La UGR diseña compuestos saludables a partir de la leche de cabra

El objetivo es el desarrollo de procesos de ingeniería orientados a la producción y purificación de ingredientes funcionales (biopéptidos y oligosacáridos) mediante tecnologías exportables a escala industrial.



Emilia Guadix con su equipo en su laboratorio

Publicado el 31-01-2011 11:36

GRANADA.- Investigadores de la Universidad de Granada trabajan en el proyecto de excelencia Obtención de péptidos y oligosacáridos bioactivos a partir de leche de cabra mediante hidrólisis enzimática y tecnología de membranas que ha sido dotado con casi 250.000 euros por la Consejería de Economía, Innovación y Ciencia.

El objetivo es el desarrollo de procesos de ingeniería orientados a la producción y purificación de ingredientes funcionales (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.

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.

MÁS SOCIEDAD

- Maracena acoge el primer curso de árbitros de boccia
- La relación entre Constitución y fuerza militar entre 1808 y 1978, objeto de un libro publicado por la UGR
- Los trabajadores de Cetursa Remontes aprueban un calendario de movilizaciones
- Alfonso Mateo-Sagasta. con la obra Caminarás con el sol. ganador del III Premio

Email
Print
Twitter
Facebook
MySpace
Stumble
Digg

Más redes

Sesión IBEX35



AGENDA ARTÍCULOS MÁS LEÍDOS

- Alfonso Mateo-Sagasta, con la obra Caminarás con el sol, ganador del III Premio CajaGRANADA de Novela Histórica
- Pinos Puente, único municipio en Granada que se queda sin Centro Guadalinfo por la "pasividad" del Gobierno municipal
- El candidato de Los Verdes viaja a Madrid para apoyar el proyecto Equo de Juan López de Uralde
- Los inversores extranjeros ven falta de convicción en el gobierno español
- Regresa la fiesta de la Candelaria
- La Policía Nacional detiene a un individuo por agredir a personal sanitario y provocar cuantiosos daños



alt126
Work Solutions
www.alt126.com

Desarrollo Web
Tienda Virtual
e-commerce

dominio
y hosting
48 €/Año

2es1.com
www.2es1.com