

Martes, 1 de febrero de 2011  Madrid 26.7/12° Cambiar

Qué.es
en PDF

Qué.es
Móvil

Qué.es
RSS

Qué.es
Widgets

[Portada](#) [Noticias](#) [Curiosas](#) [Famosos](#) [Ocio](#) [Deportes](#) [Tu economía](#) [Ciudades](#) [Clasificados](#)

Powered by Google™

Buscar

Más

[Ciudades](#) [Zaragoza](#) [Asturias](#) [Barcelona](#) [Bilbao](#) [Castellón](#) [Logroño](#) [Huesca](#) [Madrid](#) [Málaga](#) [Sevilla](#) [Valencia](#)

Madrid

Twitter
Madrid

RSS
Madrid

Fotos
Madrid

Videos
Madrid

Blogs
Madrid



Ahora en portada de Qué.es
"Túnez, Egipto, Jordania, Yemen, Argelia... ¿Dónde acabará la oleada de protestas?"

no te lo pierdas en Qué.es

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

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.

31 de enero de 2011

Esta página ha sido vista 2 veces. [Entra](#) para que tus amigos sepan que la has leído.

[Recomendar](#)

Sé el primero de tus amigos en recomendar esto.

[Compartir noticia](#)

[Enviar por email](#)

[Facebook](#)

[Twitter](#)

[Menéame](#)

[Ver más](#)



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 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.

[Cuenta NARANJA de ING DIRECT: 3,5% TAE y después sigue ganando todos los meses. Sin comisiones, ninguna.](#)

Comenta



Escribe aquí tu comentario

Normas

Comentar

Entrar

amigos

Es necesario que inicies sesión en Facebook para ver la actividad de tus



El perfume de Lady GaGa olerá a sangre y semen -- Qué.es --

537 personas han compartido esto.



Sentencia histórica: Pro primera vez un juez reconoce que puedes liquidar tu hipoteca si entregas el

244 personas han compartido esto.



<http://www.que.es/gente/201101141900-quizas-seas-horoscopo-creias-rc.html>

3.180 personas han compartido esto.



Robert Pattinson y Kristen Stewart juegan a la consola y montan en bici en los descansos del rodaje.

32 personas han compartido esto.



Un estudio asegura que ver tetas durante diez minutos puede hacer que vivas más -- Qué.es --

Plug-in social de Facebook