



Los ruminantes son la principal fuente de ácido linoleico

ABC

El CSIC obtiene leche natural de oveja rica en grasas saludables

Añadiendo soja a la dieta ovina han
triplicado el contenido de ácido linoleico

ALFREDO PASCUAL

MADRID. Dos grupos de investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) han logrado obtener, de modo natural, leche de oveja con alta concentración en ácido linoleico conjugado (CLA por sus siglas en inglés), un tipo de lípido no saturado beneficioso para la salud.

Para conseguirlo, los expertos han administrado un suplemento del 6 por ciento de aceite de soja a la dieta de las ovejas, lo que se tradujo en unos niveles tres veces más altos de ácido linoleico conjugado en la leche. El CLA es un tipo de ácido graso que se encuentra de forma natural en los organismos de los ruminantes, y cuyas propiedades saludables para el ser humano han sido comprobadas en numerosos estudios.

Tres propiedades

«El ácido linoleico tiene cualidades anticancerígenas, ya que previene cánceres como el de mama, el de próstata y el gastrointestinal. Goza también de efectos antitrombóticos, pues favorece la eliminación de coágulos sanguíneos, y, además, se ha demostrado que fortalece el sistema inmunológico, lo que nos hace menos vulnerables ante muchas enfermedades», aseguró a ABC Gonzalo Herbás, biólogo de la Estación Agrícola Experimental de

León y codirector del estudio. Otra línea de investigación está tratando de convertir esta «leche saludable» en queso, aunque por el momento se desconoce si los niveles de CLA se mantendrán estables tras el proceso de cuajado.

Lo innovador de este proyecto es haber obtenido leche enriquecida por medios naturales, cuando la tendencia actual pasa por añadir estas sustancias en la fábrica. «Por eso la Ley obliga a estos productos a identificarse como derivados lácteos, y no como leche», subrayó Herbás. El equipo de científicos está experimentando con otros tipos de aceites vegetales, como el de girasol y el de oliva, con los que han obtenido resultados semejantes y «prometedores».

El interés que ha despertado en la última década el CLA entre los consumidores ha focalizado gran parte de la investigación científica relacionada con la estrategia alimentaria. No obstante, la generalización de estos procesos, como advierten desde la Estación Agrícola Experimental, «dependerá en gran medida de que se frene el encarecimiento de los cereales y las materias primas utilizadas como biocombustibles».

Más información: <http://www.eae.csic.es/csic/004.htm>