

Diario de León, Martes 1 de Marzo de 2011.
Regístrate
Zona Usuarios

Diario de León.es / Sociedad
Titolares
Boletín
Hemeroteca
Versión Móvil
Buscar

A Fondo
León
El Bierzo
Provincia
Castilla y León
Opinión
Cultura
Deportes
Economía
Más actualidad
Multimedia
Servicios
Canales
Participa

Leche de oveja con anticancerígenos

Presentan en la ULE una investigación en la que el uso de aceite de girasol y de pescado en la alimentación ovina cuadruplicó el contenido de anticancerígenos de la leche, resultados que mejoraron al incluir microalgas. El desarrollo de una estrategia nutricional que, de forma natural, aumente el contenido del anticancerígeno ácido linoleico conjugado de la leche de oveja, realzaría aún más su carácter funcional y mejoraría la competitividad del sector lácteo ovino, al asociarse sus productos con un beneficio para la salud humana.

25/02/2011 César A. Chamorro | LEÓN

comentarios enviar imprimir valorar añade a tu blog

La doctora Pilar de Frutos, del Instituto de Ganadería de Montaña, nos ha explicado que en las sociedades industrializadas, la creciente incidencia de enfermedades crónicas de tipo cardiovascular, metabólico y degenerativo es un reflejo de los cambios en la alimentación de la población. Una dieta inadecuada puede multiplicar el riesgo de sufrir problemas coronarios, diabetes o cáncer y, según estimaciones de la OMS, en el año 2020 tres cuartas partes de las muertes prematuras que se produzcan en el mundo estarán causadas por este tipo de enfermedades. Es apremiante, por tanto, una mejora de los hábitos alimentarios que transforme este factor de riesgo en la aparición de enfermedad en un pilar básico de su prevención, lo que constituye un estímulo para la investigación sobre alimentos funcionales.



Los autores de la investigación: G. Hervás, P.G. Toral y P. Frutos. ULE

Los alimentos funcionales son aquellos que, además de su valor nutritivo, poseen efectos beneficiosos para la salud del consumidor. Aunque su exitosa acogida en el mercado ha multiplicado su oferta, en ocasiones esta prosperidad repentina ha ido en detrimento de su calidad sensorial. Por ello, nuestro reto pasa por la producción de alimentos funcionales que, además de ser saludables, mantengan el carácter natural y los atributos sensoriales de los productos tradicionales.

Según Pilar de Frutos, el consumo de leche y derivados lácteos podría dar lugar a una menor incidencia de enfermedades cardiovasculares y metabólicas, ya que su grasa contiene, de forma natural, componentes bioactivos como son los ácidos grasos (AG) ramificados, el butirato o la esfingomielina. Debido a su potencial efecto anticancerígeno, destaca el ácido linoleico conjugado (conocido como CLA por sus siglas en inglés) que puede suprimir la proliferación de un amplio rango de células neoplásicas, incluyendo las de tumores de mama, ovario, próstata, colon, hígado o sangre. A ello se suma su actividad antiarteriosclerótica, antidiabética, reductora de la grasa corporal e inmunomoduladora, lo que justifica el gran interés por aumentar su concentración en la leche. Dicha concentración está determinada por diversos factores, como los genéticos o fisiológicos, pero el principal es la dieta que reciben los animales. Mediante cambios en la ración del ganado se consiguen los mayores y más rápidos aumentos en el contenido de CLA lácteo, sin alterar las características organolépticas del producto final, al contrario de lo que ocurre mediante su adición a posteriori (lo que constituye la principal razón de la baja aceptación de los derivados lácteos enriquecidos en CLA que se comercializan en la actualidad).

La leche de oveja, cuyo contenido medio de CLA supera al de las leches de otros rumiantes, también aporta cantidades más elevadas de calcio, aminoácidos esenciales, vitamina B2, carnitina y AG monoinsaturados y esenciales. Por tanto, el desarrollo de una estrategia nutricional que, de forma natural, aumente el contenido de CLA de la leche de oveja, realzaría aún más su carácter funcional y mejoraría la competitividad del sector lácteo ovino, al asociarse sus productos con un beneficio para la salud humana.

La dieta con aceites de girasol y lípidos de origen marino es una estrategia efectiva para modificar la composición de la grasa láctea en el ganado vacuno lechero, pero el número de estudios llevados a cabo en el ovino es aún muy limitado. Por ello, en el Instituto de Ganadería de Montaña, centro mixto del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y la Universidad de León, se llevaron a cabo la serie de estudios que se recogen en la tesis doctoral titulada «Suplementación de la dieta de ovejas lecheras con aceite de girasol y lípidos marinos para modificar la composición de la grasa de la leche», realizada por Pablo G. Toral bajo la dirección de los doctores Gonzalo Hervás y Pilar de Frutos.

Siguiente noticia en Sociedad (1 de 8)

DESTACAMOS



REVISTA
-Don Camal va de aquellarre
-El legado de Gaya Nuño



DIARIO DEL VINO



HUMOR
Viñeta de Juárez



ENTREVISTAS

CLUB DE PRENSA





ENVÍANOS TU FOTO
-Vuestras fotos (I), (II) (III) y (IV)

NUESTRAS FIRMAS



CORNADA DE LOBO
Pedro G. Trapiello

AGENDA DE OCIO



Cartelera, conciertos, exposiciones, teatro y otros eventos

ESPECIAL LIGA 2010-2011

ESPECIAL LA LIGA
Ligas BBVA y Adelante: equipos, resultados, clasificaciones...

SORTEOS
Consulta los resultados de todos los sorteos de loterías y apuestas...

PaginasAmarillas.es

¿Qué buscas?

Todas las provincias

OTROS

Consulta el tiempo

ADSL 10 Mb con Aula 365
Este curso ayudará a tus hijos a ser más sencillos. Compartida, la vida es más.

movistar

Girasol y lípidos marinos. En el primer estudio, una dieta formulada para ovejas lecheras de alta producción se suplementó con aceite de girasol y aceite de pescado, tanto de forma individual como conjunta. La combinación de ambos aceites -nos indica de Frutos- provocó las mayores modificaciones en la composición de la leche y redujo su contenido graso respecto al control. Si bien el porcentaje de proteína cayó ligeramente con la adición de lípidos, esto mejoró el bajo ratio grasa:proteína de la leche de ovejas, lo cual es de gran importancia para una adecuada maduración del queso. Sin embargo, la inclusión de aceite de pescado en la dieta redujo la ingestión de alimento y, afortunadamente en menor medida, la producción de leche de las ovejas.

Por el contrario, de forma muy positiva, el uso combinado de aceite de girasol y de pescado cuadruplicó el contenido de CLA de la leche y redujo el ratio omega-6/omega-3 de la grasa láctea de 6,9 a 3,5. En este sentido, cabe destacar que es la cantidad relativa de AG omega 3 respecto a los omega 6 la que determina sus efectos sobre la salud y no su contenido total en los alimentos, como se piensa normalmente. Un ratio menor de 4 permite que ejercer su actividad supresora en la patogénesis de enfermedades crónicas y puede reducir el riesgo de muerte por enfermedad cardiovascular en un 70%.

Además de este estudio, la tesis determinó que el uso de aceite de girasol y pescado apenas afectó a la fermentación ruminal. En último lugar, se llevó a cabo un experimento con el objetivo de estudiar el efecto de la suplementación de la dieta con aceite de girasol y microalgas marinas sobre el rendimiento productivo de las ovejas y el perfil de AG de su leche. De forma destacada, esta estrategia nutricional multiplicó por 7 el contenido de CLA de la grasa de la leche. No obstante, tal y como ya se había observado en el primer estudio con el uso de aceite de pescado, la inclusión de microalgas en la dieta aumentó el contenido de algunos AG. Aunque estos trabajos apuntaron a un perfil de la grasa láctea más saludable, sería necesario seguir avanzando en esta línea de investigación para conseguir ajustar las dosis de aceite de modo que se mejore la calidad de la leche sin afectar al rendimiento productivo de los animales.

[comentarios](#)[enviar](#)[imprimir](#)[valorar](#)[añade a tu blog](#)[Comparte](#)[Siguiente noticia en Sociedad \(1 de 8\)](#)

Anuncios Google

Terapia para Diabetes

Tratamiento con Células Madre Provenientes de su propio organismo

www.xcell-center.es/Diabetes**Aceite autobronceador**

Para una piel siempre morena descubre como broncear en casa!

www.loreal-paris.es/autobronceador**Instal. Ganad. Pellitero**

Explotaciones para ganado 45 años de experiencia nos avalan

www.igpellitero.com

Comentarios (0)

Esta noticia no admite comentarios.

Solo es posible comentar noticias de la edición del día.

Contacte con nosotros:
diariodeleon@diariodeleon.es



© Copyright EL DIARIO DE LEON S.A.
Carretera León-Astorga, Km. 4,5 24010
Trobajo del Camino (León) España

DIARIO DE LEÓN, S.A. se reserva todos los derechos como autor colectivo de este periódico y, al amparo del art. 32.1 de la Ley de Propiedad Intelectual, expresamente se opone a la consideración como citas de las reproducciones periódicas efectuadas en forma de reseñas o revista de prensa. Sin la previa autorización por escrito de la sociedad editora, esta publicación no puede ser, ni en todo ni en parte, reproducida, distribuida, comunicada públicamente, registrada o transmitida por un sistema de recuperación de información, ni tratada o explotada por ningún medio o sistema, sea mecánico, fotoquímico, electrónico, magnético, electro óptico, de fotocopia o cualquier otro en general.

Enlaces Recomendados: Cta NÓMINA de ING. Te da más. Tarjetas gratis | Venca.es conecta con la moda | Apuestas Deportivas stanjames.es | Vuelos | Entradas Barcelona | Barcelona tickets | Jamon iberico | Juegos | Pisos y casas | Entradas concierto | Cta NARANJA de ING 3,5% TAE 4 meses Sin comisiones

[Inicio](#) | [Contacto](#) | [Mancheta](#) | [Audiencia](#) | [Suscripciones](#) | [Puntos de venta](#) | [Publicidad Local](#) | [Publicidad Nacional](#) | [Tarifas](#) | [Hemeroteca](#) | [Aviso Legal](#) | [XML](#)