



Leche de oveja para fortalecer el sistema inmunológico

Investigadores del CSIC han conseguido producir un nuevo tipo de leche con un elevado contenido en grasas saludables, al incluir en la dieta de los animales un suplemento de un 6% de aceite de soja.

Investigadores del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) han conseguido producir un nuevo tipo de leche de oveja con un elevado contenido en grasas saludables, al variar la dieta de estos rumiantes, lo que ha originado un producto capaz de fortalecer el sistema inmunológico, prevenir la acumulación de grasa en las arterias y contar con efectos anticancerígenos.

En un comunicado, el CSIC explica que las ovejas recibieron un suplemento de un 6% de aceite de soja, lo que triplicó su ácido linoléico (CLA), un tipo de ácido graso insaturado que se encuentra en la grasa de alimentos derivados de los rumiantes y cuyo consumo es beneficioso para el ser humano, ya que se considera un agente antiarteriosclerótico y, especialmente, anticancerígeno.

Según uno de los codirectores de la investigación, Gonzalo Hervás, la principal novedad de este descubrimiento radica en el hecho de que "no se han añadido" sustancias a la leche a posteriori, como ocurre en la mayoría de los productos que se encuentran en el mercado. Además, Hervás adelantó que esta investigación "supone avanzar en el conocimiento del metabolismo de las grasas de las ovejas lecheras".

El CSIC estudia ahora si la transformación de esta leche en queso, para su posterior venta en el mercado, alteraría su contenido de CLA.

Fuente: Jano.es