

Breve descripción de la charla

“En estos años, se han desarrollado investigaciones sobre microorganismos probióticos y sus beneficios (ecología intestinal, compuestos bioactivos...). Muchos de estos microorganismos se encuentran en la leche materna, que es la forma más natural de alimentar al recién nacido, permitiendo su normal crecimiento y desarrollo. Además, contiene compuestos con actividad biológica que con interés en la prevención de enfermedades a medio o largo plazo.

La industria láctea ha desarrollado fórmulas lácteas capaces de sustituir o complementar la leche materna, cobrando especial interés la leche de cabra frente a la de vaca. Esta leche es más digestiva y presenta menores problemas de alergias e intolerancias. Además, ha despertado interés nutricional por la presencia de péptidos bioactivos con actividad inmunomoduladora, antiinflamatoria, antimicrobiana o hipocolesterolemia. En el proyecto, se evalúa el potencial bioactivo y biodisponibilidad tras la digestión de los compuestos presentes en la leche humana, tomando este alimento como patrón de referencia para desarrollar alimentos en base a leche de cabra, la cual, tras la fermentación con cepas de microorganismos aislados de leche materna, se analiza la presencia de compuestos bioactivos y evalúa el potencial beneficioso para la salud. Los resultados del proyecto posibilitarán la formulación de leches fermentadas y establecimiento del correspondiente etiquetado nutricional y alegaciones de salud pertinentes de acuerdo con la EFSA.”

