

# DESARROLLAN BEBIDA funcional con leche de cabra

TEXTO TOMADO DE CONACYT-AGENCIA INFORMATIVA.

[HTTP://WWW.CONACYTPRENSA.MX/INDEX.PHP/TECNOLOGIA/BIOLOGIA/18110-BEBIDA-FUNCIONAL-LECHE-CABRA](http://www.conacytprensa.mx/index.php/tecnologia/biotecnologia/18110-bebida-funcional-leche-cabra)

Investigadores del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro (UAAAN) desarrollaron una bebida fermentada funcional a partir de leche de cabra, para el beneficio del sector rural de la región.

“Buscamos proporcionar un producto que es a base de leche de cabra, ha sido transformado biotecnológicamente a través de la adición de enzimas y microorganismos como probióticos que van a permitir tener un producto funcional con un valor agregado”, explicó la doctora Ana Verónica Charles Rodríguez, profesora investigadora del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la UAAAN.

De acuerdo con la científica, este proyecto surgió de la necesidad que se presenta en la zona rural del norte del país. Añadió que México ocupa el lugar número 12 como productor de leche de cabra; además que las cabras cuentan con la cualidad de adaptarse fácilmente a las zonas áridas y semiáridas del país. Por lo tanto, en el norte de México estos animales son muy adaptables y representa un nicho de oportunidad el trabajo con estos caprinos.

“Aproximadamente hay un producción de leche de cabra de alrededor de 120 a 160 millones de litros por año y los únicos productos que pueden llegar al mercado son quesos tipo artesanal que son importados, México tiene muy pocos productos en el comercio, lo que sí hay mucho es una venta a nivel rural o local en donde hay productores que hacen queso de cabra”, indicó la especialista Charles Rodríguez.

La doctora agregó que, por estos motivos, la leche de cabra representa una oportunidad de dar alternativas a este producto, con los beneficios que proporciona a la salud y al sector rural. Esta bebida funcional tiene consistencia cremosa, con grumos como el yogurt tipo griego, puede ser de sabor dulce o salado, similar al queso cottage.

“Es un fermentado, no tiene un nombre a nivel industrial, se ha hecho una búsqueda y principalmente en países como la India e Israel tienen productos fermentados de leche de

cabra, en donde permiten que coagulen las proteínas utilizando ácidos, hay otros que utilizan únicamente enzimas. Lo que buscamos es no usar ácidos sino que sea a través de pura biotecnología, adición de enzimas y adición de probióticos”, detalló la investigadora.

La científica de la UAAAN señaló que uno de los principales objetivos de este proyecto es fomentar el desarrollo en las zonas rurales. Han trabajado en la capacitación a caprinocultores para que obtengan una leche de mejor calidad e inocua, es decir, que no dañe la salud. Todo esto con la finalidad de tener una materia prima óptima para la producción de la bebida funcional y, a su vez, favorecer el sector rural.

“La innovación es proporcionar un producto nuevo a base de leche de cabra, ya que no hay nada reportado en el mercado acerca de este tipo de bebidas y nosotros proporcionaríamos una bebida funcional a base de leche de cabra, la cual no hay en el mercado a nivel nacional, incluso a nivel mundial está limitada la presencia de este tipo de productos a partir de leche de cabra”, enfatizó la doctora.

Actualmente está desarrollada la producción a escala laboratorio, se tienen diversas pruebas necesarias para poder llegar a gestionar una patente o registro de propiedad.

Lo que se busca, precisamente, es que este producto pueda salir al mercado, que es un producto que va a beneficiar o que busca beneficiar a los caprinocultores de la región”, subrayó la especialista Charles Rodríguez.

La investigadora aclaró que existen muchos mitos acerca de la leche de cabra, la gente menciona que provoca automáticamente brucelosis, o también llamada fiebre de Malta, y que tiene gran cantidad de grasa y, aunque el porcentaje de grasa en la leche de cabra es mayor que en la de vaca, la grasa de leche de cabra es de mejor calidad, ya que las micelas (glóbulos de grasa) son más pequeñas y, por lo tanto, más fácilmente digeribles en el organismo humano.

“Existen proteínas que contiene la leche de vaca que causan alergias, pero la leche de cabra no las tiene, es una ventaja más que presenta. Esto representa una alternativa para personas que no pueden desdoblarse algunas proteínas de la leche y son alérgicas a este lácteo, pueden consumir un producto a base de leche de cabra”, precisó la doctora.

Los investigadores están en disposición de trabajar el proyecto con empresas y/o colegas. A futuro buscarán continuar con su optimización y escalamiento para lanzarlo al mercado mexicano.



#### CONTACTO

DRA. ANA VERÓNICA CHARLES RODRÍGUEZ, PROFESORA INVESTIGADORA DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, UAAAN.

ANAVERO29@GMAIL.COM

ANA.CHARLES@UAAAN.MX