



Una cuajada con mayor contenido en ácido oleico contribuye a un beneficio cardiovascular

Investigadores de la Universidad de Navarra realizan un estudio en colaboración con Postres Tradicionales de Ultzama y dos centros tecnológicos de Navarra

7 de mayo de 2013, Pamplona Un estudio realizado por la Universidad de Navarra, en colaboración con la empresa Reyno Gourmet, Postres Tradicionales de Ultzama, apunta a que una cuajada con un mayor contenido en ácido oleico podría tener propiedades saludables desde el punto de vista cardiovascular. El objetivo de esta investigación era la obtención de un alimento funcional natural (obtenido mediante la modificación de la alimentación del ganado) y que pudiese ser beneficioso para la salud del consumidor, siempre teniendo en cuenta también la salud de los animales.

La investigación, en la que han participado también los centros tecnológicos Asociación Lechera de Vacuno y Ovino de Navarra y País Vasco (Alvo) y Ardiaberri, se llevó a cabo con 20 voluntarios, quienes consumieron una cuajada con perfil modificado y otra de referencia. El orden en que cada voluntario las consumió fue elegido al azar, y durante seis horas tras el consumo se les realizó una serie de pruebas para valorar los efectos sobre el metabolismo. “Los resultados permiten afirmar que, si bien, el consumo de esta cuajada no dio lugar a diferencias significativas en los valores de colesterol, sí queda patente la reducción de los niveles de un marcador de riesgo cardiovascular (Apolipoproteína B). Por otro lado, debido al bajo contenido en azúcar de estos productos, no se modificaron sustancialmente los niveles de glucosa”, destaca su principal investigador, Alfredo Martínez.

Estos resultados se han obtenido a partir de investigaciones cofinanciadas por el CDTI, Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial dependiente del Ministerio de Economía y Competitividad, y el Gobierno de Navarra, a través del programa Euroinnova, y fueron presentados en la 2nd Oxford Functional Foods Conference.

A partir de una leche con un perfil de ácidos grasos más saludable

El proyecto se ha desarrollado a lo largo de tres fases: en la primera, los profesionales de Postres Tradicionales de Ultzama junto con los técnicos de los Centros Tecnológicos seleccionaron la alimentación destinada al ganado ovino que permitiera obtener de forma natural leche enriquecida en ciertos ácidos grasos; la segunda consistió en la elaboración de una cuajada con dicha leche manteniendo el perfil de ácidos grasos conseguido; y,

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra

Tel.: +34 948 01 30 45. / 679 43 13 08 – Contacto: Itziar Inza iinza@intiasa.es

www.reynogourmet.com

finalmente, se procedió a comparar su efectos frente a una cuajada estándar mediante la realización de ensayos de intervención nutricional en humanos.

Para la primera, finalizada en abril de 2011, y en la que se contó con la colaboración de los dos centros tecnológicos, el objetivo fue adecuar una alimentación saludable para el ganado propio de la empresa, con la que además se obtuvo una leche con un perfil de ácidos grasos más saludable. Tras diversas pruebas realizadas, el resultado final fue la obtención de una leche con un incremento de ácido oleico y una disminución de los ácidos grasos saturados.

En la fase dos, Postres Tradicionales de Ultzama elaboró su cuajada de la manera tradicional a partir de leche cruda obtenida en la fase anterior, dando lugar a un producto final de características similares a la materia prima, es decir, con un perfil de ácidos grasos más favorable.

Una vez abordadas las dos primeras fases, se puso en marcha el estudio de intervención nutricional por parte del equipo de expertos de la Universidad de Navarra.

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra

Tel.: +34 948 01 30 45. / 679 43 13 08 – Contacto: Itziar Inza iinza@intiasa.es

www.reynogourmet.com