

Madrid, jueves 27 de septiembre de 2018

Científicos del CSIC logran reducir un 97% el colesterol del queso de oveja

- La investigación sugiere que el tratamiento de este queso rico en grasas con beta-ciclodextrina es efectivo
- El compuesto permite eliminar el colesterol sin que se pierdan las propiedades nutricionales del queso



Elaborar productos lácteos, como quesos, mantequillas y natas líquidas, con bajo contenido en colesterol y mismas propiedades está cada vez más cerca gracias a un estudio liderado por investigadores del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). Los científicos, que publican sus resultados en la revista *Molecules*, han logrado reducir en un 97% el colesterol presente en la leche pasteurizada del queso de oveja, un alimento rico en grasas.

La clave está en tratar el producto con una molécula no tóxica, la beta-ciclodextrina, cuyo uso en aplicaciones alimenticias ya había sido descrito en estudios anteriores. En concreto, este oligosacárido cíclico producido a partir del almidón eliminaría eficazmente el colesterol de la leche y los productos lácteos, la yema de huevo y la manteca de cerdo.

“Los objetivos de este estudio han sido evaluar la viabilidad de este compuesto en la eliminación del colesterol de la leche de oveja pasteurizada del queso manchego. También hemos estudiado su efecto sobre los componentes principales de la leche, los nutricionales, los lípidos, y el sabor”, precisa Leocadio Alonso, investigador del CSIC en el Instituto de Productos Lácteos de Asturias.

El queso de oveja es uno de los quesos españoles más representativos. Se elabora a partir de leche de oveja pura de rebaños locales. Su contenido en grasas puede alcanzar el 50%.

“Las industrias alimentarias han desarrollado muchos métodos para reducir el colesterol; sin embargo, la mayoría son relativamente selectivos y eliminan también el sabor y los componentes nutricionales. Por eso nuestros resultados son prometedores”, agrega investigador del CSIC.

El trabajo -en el que también han participado científicos del Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (centro mixto del CSIC y la Universidad Autónoma de Madrid) y del University College Cork (Irlanda)- podrían llegar a ser aplicados en el diseño de dietas que necesiten una ingesta regulada de colesterol, sobre todo en personas con hipercolesterolemia. El siguiente paso sería evaluar el efecto de este queso ya tratado en las concentraciones de colesterol en sangre.

Leocadio Alonso, Patrick F. Fox , María V. Calvo and Javier Fontecha. **Effect of Beta Cyclodextrin on the Reduction of Cholesterol in Ewe’s Milk Manchego Cheese.** *Molecules*. 10.3390/molecules23071789

Alda Ólafsson / CSIC Comunicación