

Mejora de la calidad saludable de la leche de cabra mediante la inclusión de alperujo en bloques multinutrientes que sustituyen parcialmente al concentrado de la dieta

Investigadores del CSIC han elaborado bloques multinutrientes que incluyen alperujo, subproducto de la extracción del aceite de oliva, rico en agua, fibra, polifenoles y ácidos grasos, fundamentalmente oleico y linoleico. Estos bloques multinutrientes se han incluido en la dieta de caprino en lactación, sustituyendo hasta la mitad del concentrado de la ración, basado en cereales, consiguiéndose una disminución del 36% del coste de la ración. Además, se ha conseguido mejorar la calidad saludable de la leche de caprino con una modificación del perfil de ácidos grasos que implica un incremento de vacénico y CLA y una disminución del índice de aterogenicidad y de ácidos grasos saturados

Oferta de licencia de know-how / colaboración en I+D

Uso de alperujo en bloques multinutricionales

Los bloques multinutrientes son alimentos compuestos a base de materias primas locales que pueden sustituir total o parcialmente el concentrado en la dieta de los rumiantes. Aseguran el suministro sostenido de nutrientes al animal.

Los bloques multinutrientes pueden formularse con diversos ingredientes y, nuestro grupo de I+D ha incluido el alperujo y otras materias primas locales como torta de girasol y habas. El alperujo es el subproducto que se obtiene en la extracción del aceite de oliva y su almacenamiento puede representar un problema medioambiental

Efectos beneficiosos de los bloques multinutrientes con alperujo

Como el alperujo es rico en ácidos grasos oleico y linoleico, puede mejorar la composición en ácidos grasos de la leche.

Los bloques multinutrientes son una vía para introducir materias primas ricas en agua, como el alperujo, en la alimentación del animal rumiante. Puesto que incluyen subproductos y otros alimentos locales y que pueden sustituir parte o todo el concentrado de la ración (basado en cereales) contribuyen a abaratar los costes de la alimentación y, en consecuencia, de la producción de rumiantes. Además, dado que mejoran la calidad saludable de la leche pueden mejorar también la de derivados de la leche de caprino.

Aplicaciones y ventajas principales

- Valorización de un subproducto de la elaboración del aceite
- Mejora la composición en ácidos grasos de la leche y productos derivados
- Reduce los costes de alimentación del ganado al contribuir a la sustitución de los cereales en la misma



Para más información, por favor contacte con

Alfonso Díaz Morales
Estación Experimental del Zaidín.
Vicepresidencia Adjunta de
Transferencia de Conocimiento.
Consejo Superior de Investigaciones
Científicas (CSIC)

Tel.: + 34 – 958 18 16 00 Ext. 173

Fax: + 34 – 958 12 96 00

Correo-e: alfonso.diaz@eez.csic.es

Vicepresidencia Adjunta de Transferencia de Conocimiento**Oficina central: Serrano, 142. 28006 – Madrid. Spain**

El Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) es la organización de investigación pública más grande en España. CSIC es una organización multidisciplinaria con 130 centros localizados a escala nacional y agrupa a más de 13000 personas. CSIC solicita una media de 60 PCT y 180 patentes españolas y firma más de 60 licencias de tecnología cada año.

La Vicepresidencia Adjunta de Transferencia de Conocimiento es la entrada al CSIC para empresas, el rango de las empresas abarca desde las PYMEs hasta multinacionales. Facilitamos los contactos apropiados y somos responsables de la cooperación con la industria, por contratos de investigación y acuerdos de licencia.

Algunos ejemplos de nuestro compromiso de colaboración con empresas en el campo de Ciencias de Vida son:

- ✓ Investigadores del CSIC han desarrollado un método para la amplificación de ADN basada en una polimerasa del bacteriófago Phi29. Esta enzima es en particular útil para realizar amplificaciones que pueden abarcar desde el genoma entero hasta pequeñas cantidades de muestras biológicas. Además, el método trabaja a temperatura suave sin la necesidad de realizar ciclos de enfriamiento. Diferentes kits se han comercializado por GE Healthcare y QIAGEN bajo una licencia de esta patente del CSIC, y es utilizada para análisis genéticos de investigación, para ensayos y para análisis forenses.
- ✓ El gluten es una mezcla de proteínas presentes en varios cereales y es tóxico para celíacos. Hoy en día el gluten puede ser encontrado en muchos productos de alimentación y por lo tanto una prueba fiable para medir su contenido es una exigencia absoluta para asegurar una dieta libre de gluten. CSIC ha desarrollado una prueba inmunológica que está siendo evaluada por el FAO y el OMS para el reemplazo del actual proceso estándar de medición de gluten en alimentos, así comienza su camino para convertirse en la técnica mundial oficial para certificar productos libres de gluten. La técnica del CSIC ya está aprobada por muchas asociaciones de celíacos y así cuatro empresas europeas comercializan equipos de forma satisfactoria en el mercado para la medición de gluten con un acuerdo de licencia con el CSIC.
- ✓ El CSIC colabora con Innogenetics N.V. (Bélgica) y con varias instituciones de investigación y universidades de España, Italia y de Inglaterra para desarrollar un método ELISA que detecte el virus de la Maedivisina. La patente esta licenciada a la compañía francesa Hyphen, de este modo posee una herramienta para la detección del virus, causante de neumonía crónica, mastitis, encefalitis y artritis en ovejas.

En resumen, si está buscando licencias tecnológicas, colaboraciones de I+D, servicios de apoyo tecnológico, o cualquier tipo de interacción con investigación en Cáncer, enfermedades cardiovasculares, Fisiopatología, Inmunología, Neurobiología, Genómica o Proteómica, técnicas de diagnóstico, Biología estructural y molecular, Veterinaria, Biotecnología, Farmacéutica, Bioremediación, Biofísica, Biotecnología vegetal, Agricultura, Ciencia de los alimentos y otras áreas científicas, por favor no dude en ponerse en contacto con nosotros.

