

Seis empresas se unen en un proyecto para impulsar el consumo de leche de cabra

Noticias

El proyecto, denominado Capritec, pretende desarrollar productos lácteos caprinos de elevada calidad microbiológica y nutricional

El **Instituto de Investigación Biomédica de Málaga** y **seis empresas andaluzas** del sector agroalimentario, biotecnológico y de alimentación participan en un estudio sobre la leche de cabra y sus derivados que tiene como objetivo favorecer su posicionamiento y consumo en el mercado.

El proyecto, denominado **Capritec**, pretende desarrollar productos lácteos caprinos de elevada calidad microbiológica y nutricional, conseguidos por medio de actuaciones integradas en toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria y el proceso tecnológico, hasta el producto final, según ha informado hoy la Junta en un comunicado.

La investigación estará enfocada hacia la diferenciación y valor añadido de este alimento y tendrá en cuenta los aspectos sanitarios y de producción de la cabaña caprina, así como las propiedades nutricionales de la leche de cabra y las bondades de su consumo para la salud.

El consorcio de empresas, liderado por la Cooperativa Ganadera del Valle de los Pedroches (Covap), está formado además por las compañías agroalimentarias Los Balanchares y Corsevilla, las de biotecnología Domca y Biomedal y de alimentación de colectividades Serunion.

El proyecto se desarrollará durante este año y cuenta con un presupuesto de 2.620.075 euros, procedente del programa Feder-Interconecta, que se destina a fomentar la cooperación público-privada en investigación y desarrollo (I+D) en áreas de importancia estratégica para el desarrollo de la economía española.

El consorcio investigará la aplicación y desarrollo de tecnologías para la mejora de la calidad de la leche y su conservación, la revalorización de los subproductos de las industrias lácteas, y la obtención de una leche de cabra y productos derivados de calidad certificada, entre otras líneas.

Por su parte, el grupo de investigadores malagueños estudiará el consumo de lácteos en la población española y evaluará los cambios en la composición de la leche de cabra durante los procesos de transformación industrial, además de comprobar los efectos fisiológicos que produce este producto.

Redacción