

Los alimentos llamados funcionales poseen no sólo la propiedad de aportar nutrientes sino la de ejercer efectos benéficos sobre la salud humana.



1

Para obtener leches con propiedades funcionales se suplementa la dieta del ganado lechero con:

Aceites vegetales o subproductos de obtención de los mismos.



Granos oleaginosos (girasol-soja).



Dosis bajas de aceites de pescado.



2

Se obtiene una leche de menor contenido graso con su fracción hipercolesterolémica atenuada y con mayor nivel de Ácido Linoleico Conjugado (CLA) y Ácido Vaccénico (AV).

El CLA y el AV tienen beneficios para la salud humana como agentes arteroprotectores y anticancerígenos.



En animales de laboratorio los resultados obtenidos sugieren un perfil lípido benéfico y reducción de tumores mamarios.



3

Se producen lácteos para consumo humano con valor añadido para la salud.

Se demostró que las propiedades benéficas presentes en la leche cruda se mantienen en leches pasteurizadas, yogurt y quesos (crema, tybo, port salut y sardo argentino).



Beneficios para el ser humano

Fortalecimiento del sistema inmune.

Efectos anticancerígenos.

Menor acumulación de grasas en las arterias.