Reportajes

**Artículos** 

Opinión

Anuncios clasificados

Agenda

Buscador











Agricultura

Ganadería

Política agraria

Desarrollo rural

Medio Ambiente

Alimentación

CC.AA.

Legislación

ESTÁ AQUÍT: HOME / GANADERÍA / OVINO Y CAPRINO / EL PROYECTO "LECA" APLICARÁ LA INNOVACIÓN PARA EL DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS LÁCTEOS DE CARRA

## El proyecto 'LECA' aplicará la innovación para el desarrollo de nuevos productos lácteos de cabra

26/02/2018



Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, el grupo cooperativo Dcoop y el Centro Tecnológico Agroalimentario CICAP, con sede en Pozoblanco (Córdoba), han constituido el Grupo Operativo (GO) 'Leca' en el marco de los proyectos de la Asociación Europa de Innovación (AEI), cuyo objetivo es incrementar la productividad y sostenibilidad agrícolas, a través del Programa de Desarrollo Rural (PDR) de Andalucía 2014-2020.

Por lo que respecta a 'Leca', su fin último es aplicar la innovación para el desarrollo de nuevos productos lácteos caprinos, de elevada calidad microbiológica y nutricional, mediante actuaciones integradas en toda la cadena alimentaria; desde la producción primaria hasta la elaboración de los productos, pasando por el proceso tecnológico.

Asimismo, otras metas específicas que se ha marcado el GO son las de establecer las condiciones a cumplir en las explotaciones caprinas para garantizar la calidad nutricional y funcional de la leche de cabra; evaluar la mejora de esa calidad; desarrollar nuevos productos derivados de la leche de cabra, como yogures; potenciar el sector caprino andaluz generando propuestas de alto valor añadido; y, finalmente, reutilizar los residuos producidos en la industria láctea caprina.

En definitiva, un proyecto ambicioso, de gran interés para el sector en Andalucía, región que genera el 43% de la leche de cabra a nivel nacional, siendo España el segundo país de la Unión Europea en producción. No obstante, la mayor parte de la leche de cabra se viene destinado, hasta la fecha, a su venta a granel, de modo que el valor añadido no llega a los productores, limitando el crecimiento de explotaciones e industrias.

Todo ello, a pesar de que la leche de cabra cuenta con numerosas propiedades beneficiosas para la salud. Es rica en proteínas de buena calidad, vitaminas (A, C, D, B1, B2, B3, B5 y B12) y minerales (calcio, fósforo, potasio, magnesio, hierro, zinc, selenio, manganeso y cobre). Además, está considerada hipoalergénica porque su contenido en caseína del tipo alfa, responsable de gran parte de las alergias a lácteos, es bajo, al tiempo que contiene menor cantidad de lactosa que otras leches. Los especialistas en medicina recomiendan su consumo a personas con problemas digestivos, osteoporosis o anemia.

A fin de avanzar en el proyecto, representantes de las tres entidades del GO se reunieron ayer en las instalaciones de Dcoop en Antequera (Málaga), para poner en común y concretar estas actuaciones, las cuales se plasmarán en un programa de trabajo, pendiente de presentación y aprobación.

'Leca' está subvencionado por la Junta de Andalucía, a través de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, y por la Unión Europea mediante los fondos FEADER (Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural).



## Quizás también le interese...

- Nuevo Grupo Operativo Autonómico para obtener nuevos productos lácteos derivados de la leche de cabra 15/02/2018
- La Junta de Andalucía desarrolla un plan para apoyar la sostenibilidad de las explotaciones de caprino de leche 27/07/2017
- Grupo Operativo de Inlac para diseñar un proyecto de identificación y cuantificación de los tipos de leche utilizados en los quesos de mezcla 24/10/2017

## **ES ACTUALIDAD**

- Los europarlamentarios apoyan un plan de medidas para el sector ovino-caprino 26/02/2018
- 177 sementales de raza ovina manchega de
  31 ganaderías en la Subasta de Manzanares
  26/02/2018
- La Alianza UPA-COAG solicita a la Junta de Castilla y León que no se penalice a los ganaderos de ovino-caprino en la ayuda asociada por causa de la sequía 26/02/2018