



**TITULARES:** Tecnología andaluza con luz pulsada para lograr una leche más digestiva apta para alérgicos

LOCALIZACIÓN: Facultad de Ciencias de la Universidad de Granada.

DURACIÓN VTR: 1'32"

**RESUMEN:** Investigadores pertenecientes a la Universidad de Granada y al centro tecnológico Azti-Tecnalia han logrado diseñar una proteína láctea más fácil de digerir por el organismo humano y que podría rebajar la alergenicidad de la leche. En la Universidad granadina han construido y desarrollado un dispositivo que reproduce el proceso digestivo.

**VTR:**

Con este dispositivo, diseñado en la Universidad de Granada, estos investigadores han conseguido reproducir el proceso digestivo humano, y lo hacen en el interior de una sola gota. De este modo han conseguido comprobar cómo una de las proteínas de la leche que produce alergias a la misma, al modificarse con luz pulsada, se digiere mejor.

**Julia Maldonado-Valderrama**  
**Doctora en Física**

*"Hemos visto que es más digestiva la proteína. Eso es lo que nos permite nuestro simulador de digestión. No solamente ver el proceso completo, sino ir paso por paso y ver dónde se ha conseguido que esa proteína sea más accesible para las encimas".*

**Miguel Ángel Cabrerizo**  
**Catedrático de Física Aplicada**

*"Lo que hacemos, es que cambiamos hasta ocho o diez veces el contenido de la gota, lo que nos permite hacer un proceso en varias etapas. Por ejemplo, el de la digestión".*

En el centro tecnológico Azti-Tecnalia de Bilbao se ha modificado esa proteína con luz pulsada. En Granada se ha comprobado que la proteína modificada es más digestiva y, por lo tanto, se podría reducir la alergia a la leche.

**Teresa del Castillo**  
**Doctora en Farmacia**

*"Para simular las condiciones del estómago, lo que hacemos es cambiar el interior de la gota por unas condiciones de Ph ácido, y serían las condiciones del estómago".*

Octopus, como se denomina el dispositivo, ha sido desarrollado y construido en la Universidad, y cuenta con un software que reproduce en tiempo real lo que sucede en el interior de la gota.

**Juan Antonio Holgado**  
**Prof. Dpto. Lenguajes y**  
**Sistemas Informáticos**

*"Se puede hacer una monitorización, en tiempo real, del proceso que se está originando en la gota. De hecho, este es el único sistema que hay en el mundo que haga este tipo de cosas".*

El siguiente paso será comprobar en qué medida se reduce la alergia a los lácteos al conseguir que esta proteína sea más digestiva.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico [info@historiasdeluz.es](mailto:info@historiasdeluz.es)