



El Norte de Castilla

SALAMANCA
Lunes
28.05.18
Nº 61.699
1,50 €

DIARIO INDEPENDIENTE FUNDADO EN 1854 :: salamanca.elnortedecastilla.es

V INDUSTRIA MILITAR VERSUS PACIFISMO

España bate su récord de exportación de armas ante los reproches de las ONG **P61**



EL GANADO SELECTO VUELVE A LA FUENTE DE SAN ESTEBAN

La exposición de la localidad salmantina celebra con éxito su quinta edición **P14**



Estudian las bondades de la leche de burra para el sistema inmunológico de los ancianos

Un estudio de la USAL apunta a que podría reducir riesgos cardiovasculares

Existen indicios más que razonables que ponen de manifiesto las propiedades que aporta el consumo de la leche de burra en personas que

precisan de una protección inmunológica superior a la del resto de la población. Por este motivo, un grupo de investigadores de la Facultad de Medicina de la Universidad de Salamanca trabaja en una investigación que pretende comprobar si su ingesta es beneficiosa para la población anciana. **P2**

CD DON BENITO 1 UNIONISTAS CF 0



El presidente de Unionistas, Miguel Ángel Sandoval, intenta consolar a Cristo Medina tras acabar el partido. :: MANU LAYA

TOCA VOLVER A EMPEZAR

Unionistas, que conocerá hoy a su rival, cae en la primera eliminatoria e intentará subir a Segunda B por la ruta larga **P42**

**POBLENSE 2
CF SALMANTINO 3**
GESTA ÉPICA DEL SALMANTINO, QUE SIGUE CON OPCIONES DE PODER SUBIR **P48**

El FÀCYL «consolida su ADN» y congrega a más de 75.000 personas

El FàcyL 2018 cerró su XIV edición reforzando su vinculación con el tejido social, cultural y económico de la ciudad de Salamanca y consolidando un ADN «propio y diferenciado», como destacó su

director artístico, Carlos Jean. Algunas de las principales actuaciones registraron un «lento absoluto» en la plaza de Anaya. En total, la presencia de público alcanzó los 75.000 espectadores. **P10**

Ariadna quiere una Salamanca accesible para las personas con espectro autista

La Asociación Ariadna quiere poner en marcha una serie de medidas para que las personas con autismo tengan más facilidades para desarrollar su vida en Salamanca. **P4**

Podemos. Iglesias y Montero reciben el aval de la mayoría de las bases en la consulta del chalet **P27**

Salamanca	2	Sociedad	39
Esquejas	15	Deportes	41
Castilla y León	16	V	61
Opinión	22	SERVICIOS	58
España	26	El tiempo	58
Mundo	29	Agenda	66
Economía	32	Cartelera	67
Cultura	35	Televisión	68

TODOS LOS BILLETES DEL MUNDO
REPRODUCCIONES EDITORIALES DE 174 BILLETES PARA 193 PAÍSES

Cada martes y jueves una nueva entrega con **5 billetes** por solo **2€**

El Norte de Castilla
cerca de ti

Permisión válida para la edición de Valladolid, Palencia, Segovia y Salamanca. Nueva app gratuita. Más información en: www.permisoselnortedecastilla.es • permisiones@elnortedecastilla.es



Estudian las bondades de la leche de burra para el sistema inmunológico de los ancianos

Las primeras hipótesis apuntan a que podría reducir el riesgo de accidentes cardiovasculares

SILVIA G. ROJO



Treinta mayores de 70 años la consumirán seis meses como base de la investigación de la Universidad de Salamanca

CIUDAD RODRIGO. Existen indicios más que razonables que ponen de manifiesto las propiedades que aporta el consumo de la leche de burra en personas que precisan de una protección inmunológica superior a la del resto de la población y, en esta situación, estarían desde niños a ancianos pasando por personas que hayan padecido algún tratamiento o patología que ha propiciado la merma de sus defensas. Por este motivo, un grupo de investigadores de la Facultad de Medicina de la Universidad de Salamanca trabaja en una investigación que pretende comprobar si la ingesta de esa leche de burra es beneficiosa para el sistema inmunológico de la población anciana.

«Se trata de acompañar, en la medida de lo posible, proyectos vinculados al sector primario que necesitan ese apoyo científico para avalar sus bondades», explica el decano de la Facultad de Medicina, Francisco Javier García, que confirma que el proyecto se lleva a cabo gracias al convenio rubricado con la Diputación de Salamanca y la entidad financiera Caja Rural. Se firmó hace unos meses y está dotado con 180.000 euros para varios trabajos.

El objetivo es comprobar si el consumo de esa leche de burra es beneficiosa para el sistema inmunológico y la respuesta inflamatoria, y las conclusiones se esperan para el mes de septiembre. «Es un abordaje inicial, pero si las conclusiones son las que esperamos, esto nos permitirá dar un paso adelante para desarrollar el proyecto», explica el decano.

García Criado especifica que están trabajando con dos grupos de ancianos y «a unos se les da un vaso de leche de vaca y a los otros de leche de burra y durante un proceso de seis meses van a estar tomando este complemento». El procedimiento que se aplica es el que se denomina «doble ciego», es decir, que ni los investigadores ni los ancianos saben si es un tipo de leche u otra «para evitar el efecto placebo en el caso de las personas que forman parte del estudio y, en nuestro caso, para que no haya una tendencia».



Elsa García, en su explotación de la localidad salmantina de Sieteiglesias de Tormes, con un macho y dos hembras de burro. :: FRAN JIMÉNEZ

De hecho, los investigadores desconocen quiénes han ingerido una u otra y «al final del proceso, valoraremos las analíticas para saber si de verdad presentan algún dato que nos pueda hacer sospechar que están en mejores condiciones».

El responsable de la Facultad de Medicina es consciente de que «la producción de la leche de burra es más compleja y se encarece»; pero entiende que, «al igual que con otras

EL PRECIO

7 EUROS

es el precio de un litro de leche de burra; de ahí que se piense más en este producto como un complemento.

cosas, si se demuestra lo que sospechamos, se adaptará».

Según los datos de Aszal, la Asociación del Asno Zamorano-Leonés (la mejor raza para la producción de leche), en 2009 las burras de esta asociación en ese estado de gestación eran 160 y en 2017 no pasaron de setenta. «Es un mercado atractivo pero incipiente», explica el secretario de la asociación, Jesús de Gabriel, que reconoce que «las pro-

ducciones son bajas y atendemos según pedido».

En el caso de la leche que se utiliza para este proyecto, se ordeña y, en menos de dos horas, se refrigera para que antes de que pasen seis se pasteurice. Sin abrir aguanta unas dos semanas, y abierta tres días.

La empresa que se encarga de suministrar la leche se llama Neathea, al frente de la cual se encuentra Elsa García. Según la pro-

Otros efectos positivos a partir de la cosmética

La cosmética es una de las actuales aplicaciones de la leche de burra. Elsa García empezó elaborando jabones, esponjas o bálsamos, «cosmética ecológica 100% y con la que nos hemos diferenciado por el rigor y la calidad»,

explica la propietaria. Su última apuesta ha sido por la cosmética facial que, según sus datos, «deja unos márgenes más altos». Los primeros estudios de eficacia han demostrado que disminuye el volumen y la cantidad de arrugas, blanquea el contorno de ojos y el jabón, que es muy poco valorado, en el caso del de burra, mantiene la hidratación durante 24 horas. García estudió un máster en Rumanía sobre lo que aho-



Cremas. :: F. JIMÉNEZ

ra es su proyecto de vida. «El valor radica en lo que hay detrás, que apoya una raza que está en peligro de extinción, que fomenta el desarrollo rural», valora. Aunque a día de hoy está asentada en el Parque Científico de la Universidad de Salamanca, parte de sus burros pastan en Sieteiglesias de Tormes, un pueblo de 100 habitantes, donde también tiene intención de ubicar el laboratorio en un futuro próximo.



LA INVESTIGACIÓN



Anciana de 99 años se alimenta de leche de burra. :: FRAN JIMÉNEZ

▶ **P**ietaria, «compartimos la leche con la cría. Una burra da once litros al día y el buche se bebe ocho así que sacamos tres. La cría duerme toda la noche con la madre y lo separas cuatro horas, ordeñas y los vuelves a juntar». Es más, la rutina del ordeño es de tres veces al día y, según un estudio de Aszal para un proyecto piloto, lo ideal sería separar a la madre de las crías a las siete de la mañana y a las 11:00 realizar el primer ordeño; el segundo a las 16:00 horas, y el tercer ordeño a las 20:00. Una hora después se deberían volver a juntar a las madres con las crías para toda la noche.

El litro de leche de burra se puede aproximar, perfectamente, a los siete euros por eso quizás la salida no está tanto en su venta fresca sino más bien como complemento alimenticio por lo que «en polvo es la forma más fácil de comercializarla, además, tiene una validez de dos años y se podría exportar», argumenta la empresaria.

Su consumo no es algo habitual y más allá de esos baños diarios en leche de burra de los que gozaba Cleopatra para mantener su piel tersa y joven, seguramente sean pocos los que se atreven a enumerar las propiedades de este producto, tanto desde el punto de vista de la cosmética como del de la nutrición. En los pueblos aún se escuchan los casos de los bebés a los que consiguieron sacar adelante gracias a la leche de burra y, el propio Papa Francisco, reveló que ese fue su alimento complementario a la leche materna cuando solo era un bebé.

Elsa García da cuenta de ello y asegura haber recopilado muchos de esos testimonios de «gente que cuando nacían, les decían: inténta-

lo con leche de burra porque si no, se morirá». Y es que esta leche supone «un refuerzo de las defensas», asegura. Se dejó de utilizar en la Guerra Civil porque «si tienes que compartir la leche de la burra con el buche, no compensa, te interesa más la de vaca», argumenta.

Según los datos de la Consejería de Agricultura y Ganadería existen 3.344 burros en producción de los que 1.150 son machos y 2.194 son hembras. Si se extrae el dato del ocio, se suman otros 1.396 animales, 740 machos y 656 hembras. En el caso de la raza zamorana-leonesa, en peligro de extinción, se mantienen unos 1.100 ejemplares, de los que 500 son burras. Con ese número de animales, asegura el presidente de Aszal que la capacidad de producción es «alta y podríamos llegar a un producto estable deshidratado»; pero, de momento, «es algo que requiere bastante inversión y lo estamos mirando».

Para la preservación de estos animales, la Diputación de Zamora ha puesto en marcha un proyecto con el que pretenden conservar lo que Josefina Álvarez, jefa del Servicio de Agricultura, define como «patrimonio genético». La institución provincial mantiene un núcleo representativo y colabora con Aszal en planes de mejora genética o exposiciones ganaderas y de hecho, los machos se sacan a las explotaciones de aquellos ganaderos que los demandan por sus cualidades contrastadas.

«En el centro de selección de León vemos si son aptos como mejorantes y, si es así, los mandamos a las explotaciones para que redunde en los ganaderos». De igual modo, se han establecido una serie de ayudas directas para su cría, pues una vez que la gente dejó de utilizar los burros para las tareas agrícolas, la mayoría de los ganaderos los mantienen por afición. «A la gente le gusta pero como es lógico, quiere sacar para mantenerlos y busca varios usos - indica -; en las casas rurales se utilizan, también en las viñas que están en bancales además de para terapias, pero había que buscar algo más y se abre el uso de la cosmética con leche de burra que puede ser una salida».

Metodología

Sujetos del estudio: Treinta sujetos clínicamente sanos, hombres y mujeres, mayores de 70 años, que consumirán leche de burra durante seis meses y otros 30 sujetos de características similares, que recibirán la misma cantidad de leche pero de vaca (semidesnatada o desnatada).

Investigadores: Los expertos analizarán distintos parámetros a partir del denominado sistema 'doble ciego', es decir, ni los investigadores ni los ancianos saben si es un tipo de leche u otra para valorar objetivamente los resultados.

Hipótesis

Hipótesis inicial: El consumo diario de 200 mililitros de leche de burra contiene el 17% de las proteínas necesarias y aporta un equilibrio entre las caseínas y las proteínas del suero de la leche. Reduce el potencial riesgo de accidente cardiovascular.

Lo que dicen otros estudios previos: Algunas de las propiedades de esta leche son similares a las de la leche materna y es conocida por sus características hipoalérgicas, lo que la hace un buen sustituto para los alérgicos a la proteína de la leche de vaca.



Elsa muestra unas esponjas con jabón. :: F. JIMÉNEZ