



La Fundación Científica premia un trabajo sobre el consumo de aceites en la dieta de ovejas

El proyecto de Isabel Revilla ahonda en los efectos que genera su ingesta en la calidad de la leche y del queso

N. S. La Fundación Científica Caja Rural ha premiado un proyecto titulado «Estudio del efecto de la adición de aceites esenciales a la dieta de ovejas sobre la calidad de la leche y el queso» realizado por la profesora de la Escuela Politécnica Superior de Zamora Isabel Revilla Martín, en la IX edición de los premios de investigación que concede la entidad gracias a un acuerdo con la Universidad de Salamanca. «Nos ha parecido muy interesante porque abre un campo a la industria alimentaria», alabó ayer durante la presentación del fallo del jurado el director de la Fundación Científica Caja Rural, José Miguel Diego

En este trabajo «se trata de probar unos aceites esenciales de clavo y tomillo que tienen compuesto fenólicos y actividad antifúngica, antimicrobiana y antioxidante en la dieta de ovejas», precisó ayer la directora de la Escuela Politécnica Superior

de Zamora, Yolanda Gutiérrez, quien puntualizó que la cabaña analizaba ingiere aceites del clavo y del tomillo. «Se estudian varios grupos experimentales en una cabaña ecológica de castellana y unos toman los aceites derivados del clavo y otros del tomillo», concretó al tiempo que José Miguel Diego añadió: «Se utilizan una muestra de animales que son alimentados con aceites esenciales, más ricos en grasas no saturadas, y los resultados que se obtengan se compararán con otros trabajos realizados».

La directora de la Politécnica también agradeció el respaldo de la Fundación Científica Caja Rural «a la investigación en estos tiempos en los que es muy difícil conseguir financiación» para estos proyectos que «además de la divulgación científica tienen una aplicación de los resultados en la industria alimentaria».

Por su parte la vicerrectora de in-



FOTO EMILIO FRAILE

Desde la izquierda, Yolanda Gutiérrez, José Miguel Diego, María de los Ángeles Serrano y Feliciano Ferrero.

vestigación de la Universidad de Salamanca, María de los Ángeles Serrano, indicó que el trabajo galardonado «tiene una ventaja adicional porque cumple con la labor de traslación que tanto se busca en estos días porque pone a disposición de los ganaderos el conocimiento de este grupo de investigación liderado por la doctora Revilla para mejorar la calidad de productos tan fundamentales en nuestra dieta como son la leche y el queso».

La profesora Isabel Revilla Martín dispone de una amplia experiencia en la investigación, tiene «un currículum brillante con publicaciones en revista de reconocido prestigio y ha sido premiada en otras ocasiones por la Fundación», precisó María de los Ángeles Serrano.

La propuesta de Revilla Martín ha sido la única que ha única que optaba a los 4.000 euros, dado que «los demás que concurrían quedaban incompletos y tenemos que cumplir el

reglamento que precisa que el proyecto tienen que estar relacionado con el sector agrícola y ganadero», puntualizó el secretario del Patronato de la Fundación Científica, Feliciano Ferrero.

La memoria del proyecto será presentada en un acto solemne en la primera quincena de noviembre cuando también se darán a conocer los resultados logrados en el proyecto de investigación premiado el pasado año.