



> ZAMORA

Una dieta ovina con aceites esenciales

Un proyecto de la Escuela Politécnica que analiza la importancia de la dieta en la leche de las ovejas gana el premio de investigación Caja Rural. Por **J. L. C.**

Un proyecto en el que se analiza la influencia que la adición de aceites esenciales tiene en la calidad de la leche producida por las ovejas ha sido galardonado con el premio a la investigación de la Fundación Científica Caja Rural de Zamora.

El estudio, elaborado por la profesora de la Escuela Politécnica Superior de Zamora Isabel Revilla, se ha centrado en el análisis de los

efectos que sobre la leche y el queso de oveja tiene la inclusión de aceites de clavo y tomillo en la alimentación de los animales.

Las primeras conclusiones apuntan a que la presencia de estos componentes mejora la calidad del producto al hacer que disminuya la presencia de grasas saturadas, las más perjudiciales para el organismo y vinculadas habitual-

mente al llamado colesterol malo.

Entre los beneficios que reportaría esta ingesta de aceites esenciales está el hecho de que tienen propiedades antifúngicas, antimicrobianas y antioxidantes, tres cualidades de vital importancia para el ganadero.

El estudio abre nuevas posibilidades para los profesionales del sector, tanto a los ganaderos como

a las empresas que se dedican a la transformación de la leche. «Este proyecto pone a disposición de todo el sector agrolimentario una nueva herramienta para mejorar sus productos evidenciando la utilidad de la investigación científica», señaló la vicerrectora de la Universidad de Salamanca y miembro del jurado que otorgó el premio, María de los Ángeles Serrano.

La profesora Isabel Revilla imparte en el campus zamorano clases de Tecnología de los Alimentos y ya ha recibido varios galardones por sus investigaciones en el campo de la agroalimentación. Sus trabajos sobre los corderos lechales ecológicos o sobre la influencia

que el manejo ecológico tiene en la calidad del queso de oveja ya fueron premiados con anterioridad.

El último trabajo de la profesora Isabel Revilla recibirá un premio económico de 4.000 euros y su presentación se realizará en un acto solemne en la primera quincena de noviembre. Ese día se harán públicos los resultados definitivos de un estudio en el que el departamento de Alimentos de la Escuela Politécnica de Zamora ha venido trabajando en los dos últimos años en colaboración con un ganadero ecológico de los Arribes, cuyos rebaños de raza castellana han servido para experimentar con la adición de estos aceites esenciales protagonistas del estudio.