

LODYN presenta el primer queso de cabra con Omega 3 producido de forma natural por el propio animal

En los próximos días los consumidores españoles vamos a encontrar en las principales tiendas y supermercados del país el primer queso puro de cabra que, a diferencia de otros lácteos, contiene ácidos grasos Omega 3 producidos de manera natural por el propio animal. Este innovador producto alimenticio es el resultado de un amplio y complejo proceso de I+D+I llevado a cabo por LODYN, S.L.



Los dos socios fundadores de LODYN, S.L., Juan Carlos Rodríguez y Alfonso García, cuentan con una experiencia de más de 20 años en el ámbito de la nutrición animal. Su inquietud por hacer algo diferente les llevó a iniciar su propio proyecto empresarial a partir de una pregunta clave: ¿Cómo diferenciarse del resto de operadores del sector? La respuesta la tenían muy meditada, pues habían decidido que lo harían mediante I+D+I.

Su objetivo inicial se enfocó en la posibilidad de influir en la producción del animal a tra-

vés de su alimentación, centrándose en ovejas, cabras y vacas de leche por ser las especies que mejor conocían. Desde LODYN querían que la leche de estos animales fuera diferente a partir tan solo de su alimentación, es decir, sin necesidad de manipularla con posterioridad para que aportara beneficios a la salud de las personas. Gracias a un proyecto en colaboración con el CSIC entre el periodo 2004-2008, crean y patentan un suplemento con semillas vegetales y cereales que, mezclado con el pienso y la ración de forrajes, en distintas dosis,



Este queso de cabra cuenta con el sello del comité científico de la Fundación Española del Corazón

permite la obtención de un tipo de leche que contiene hasta un 20% menos de ácidos grasos saturados y hasta cien veces más de Omega 3.

Luego vino el siguiente paso, que consistió

Principales propiedades

- Queso puro y 100% natural, de textura compacta y cremosa de pasta de color blanco marfil.
- Mejora el perfil de riesgo cardiovascular.
- Su consumo regular dentro del contexto de una dieta hipocalórica mejora el perfil lipídico en personas con sobrepeso y obesidad con riesgo cardiovascular.
- Evita la pérdida de masa magra y promueve la partida de masa grasa.
- Conserva la densidad mineral ósea y la puntuación T que diagnostica la osteopenia/osteoporosis.
- Su ingesta regular mantiene estable los niveles de Ca, P y Vitamina D.

Resultados ensayo intervención clínica realizados por el Hospital Universitario de La Paz con este queso

en transformar esa leche en un producto que mantuviera intactas sus propiedades beneficiosas para la salud de las personas. El resultado fue un queso puro de leche de cabra que está acreditado incluso con el sello del comité científico de la Fundación Española del Corazón y que gracias a la financiación de CDTI, junto con CSIC y el Hospital Universitario de La Paz, pudieron comprobar sus beneficios saludables en las personas. Su principal diferencia con respecto a otros lácteos que aportan Omega 3 es que es el propio animal quien lo produce de una forma completamente natural y gracias a la alimentación que recibe, por lo que no es necesario añadir ningún aceite de pescado ni cualquier otro aceite vegetal para proporcionar ese perfil de ácidos grasos más saludable, tal y como hacen otras empresas.