

Sobre la leche de camella

02/06/2006 - Autor: Hanif Escudero Uribe - Fuente: Directo al paladar

Estudios científicos indican que los anticuerpos presentes en la leche de camella pueden ayudar a combatir enfermedades como el cáncer, la hepatitis o el Alzheimer. Además afirman que esta leche es mucho más nutritiva que la de vaca, rica en vitaminas B y C, más baja en grasa, más alta en potasio y posee diez veces más hierro que la de vaca.

En muchos países árabes y africanos se consume en grandes cantidades y también la utilizan para la elaboración de quesos, yogures y mantequilla, además de la línea de cosmética a base de leche de camella.

Estudios de científicos israelíes demostraron que la leche de camella era un perfecto tratamiento para curar las alergias alimentarias además de fortalecer las defensas orgánicas. La leche de vaca provoca en muchas ocasiones alergia en los niños debido a la beta-lactoglobulina y beta-caseína que contiene. En cambio, la leche de camella no contiene beta-lactoglobulina y su beta-caseína es distinta.

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), pretende que la leche de camella se introduzca en los países occidentales en mayor escala dados sus beneficios, además, aseguran que la comercialización de los productos lácteos de camello garantizarían más alimentos para los habitantes de los países en desarrollo.

Pero todavía se deben salvar algunos obstáculos, como puede ser que el sabor de esta leche, muy diferente a la leche de vaca, no sea del agrado de la población. También la conservación del producto es uno de los problemas, pues de momento, la leche de camella es incompatible con el tratamiento a temperatura ultra alta que precisa para una mayor duración.

No dudamos de que en poco tiempo la leche de camella se convierta en uno de los nuevos productos incorporados en las tiendas de productos naturistas de occidente