



Rusia desarrolla queso especial para fortalecer el sistema inmunológico

Posted on Enero 25, 2026

La seguridad y la eficacia nutracéutica del antioxidante presente en el queso han sido demostradas en condiciones de laboratorio

Científicos de la Escuela Superior de Medicina y Biología de la Universidad Estatal del Sur de los Urales (SUSU) desarrollaron la fórmula de un queso blando en salmuera que contiene un valioso componente bioactivo: la berberina. Este antioxidante, presente en el agracejo y otras plantas, ayuda al organismo a combatir diversas enfermedades, según informó el sitio web de la universidad.

La berberina es un alcaloide vegetal bioactivo con propiedades antioxidantes, neuroendocrinas, antiinflamatorias y antidepresivas. Es eficaz para la prevención de trastornos gastrointestinales, la normalización de los niveles de colesterol en sangre y de la función hepática, así como para acelerar el metabolismo. Los alimentos que contienen berberina mejoran el funcionamiento del sistema inmunológico.

Para evitar que la eficacia de la berberina disminuyera durante el proceso de elaboración del queso, los especialistas de la SUSU utilizaron un nuevo sistema de incorporación del compuesto bioactivo en la matriz del producto mediante una emulsión especial.

“La emulsión, obtenida mediante ultrasonido, permite conservar el antioxidante en un estado bioactivo

íntegro, gracias a lo cual el queso enriquecido adquiere beneficios adicionales garantizados y el componente es absorbido por el organismo en su máxima medida”, explicó Ammar Kadi, profesor de la SUSU.

Se precisa que la vida útil del queso funcional varía entre uno y tres años, dependiendo de la concentración de sal en la salmuera. La fórmula y la tecnología de producción del producto lácteo han sido patentadas.

Fotografía: yanzappa / iStock