

Formatge de dromedària

L'IRTA lidera un projecte europeu per reivindicar la llet del camèlid d'una gepa, molt digestible, semblant a la llet humana i amb menys problemes d'al·lèrgia

A la seu de Monells també intentarà fer-ne formatge fresc

La llet és un aliment bàsic per a la nutrició, però que alhora cada cop genera més problemes d'intoleràncies. Les llets de vaca, cabra i ovella estan molt arrelades a la nostra cultura alimentària, mentre que les vegetals cada cop es fan més presents. L'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) vol que, a llarg termini, s'hi pugui afegir la de dromedària. I per això lidera el projecte europeu Camel milk, que té com a objectiu reivindicar la llet d'aquest camèlid, de propietats especialment interessants i ja consumida en algunes zones de l'Àfrica.

Camel milk és un projecte de tres anys que rep fons del programa Prima de la Comissió Europea, centrat en el desenvolupament de solucions per a una gestió més sostenible dels sistemes d'aigua, d'agricultura i de la cadena agroalimentària. Hi participen catorze socis d'origen divers (Algèria, Alemanya, Croàcia, França, Itàlia, Turquia, Catalunya i Espanya) i l'objectiu principal és la producció de llet de dromedària i l'elaboració de derivats lactis innovadors i d'alta qualitat nutricional.

El projecte abordarà totes les fases de la producció, des de la necessària millora en els sistemes de producció de llet de camèlid fins a la reglamentació sanitària relativa a la producció, implantació i explotació d'aquests productes innovadors en l'àrea mediterrània. També de l'estudi de l'acceptació per part dels consumidors i dels plans de negoci més adients per fer-ne viable la producció a una escala més industrial.

El paper de l'IRTA, a més de la coordinació del projecte, serà principalment adaptar les tecnologies de processat lacti existents actualment en el mercat europeu a les característiques diferencials de la llet de dromedària. Aquests estudis es faran a la planta pilot de làctics situada al centre de l'IRTA de Monells (Baix Empordà), on s'intentarà obtenir un tipus de formatge fresc similar al feta. Des d'una universitat turca es treballarà en paral·lel per transformar la llet en iogurt, quefir o formes més líquides com l'ayran i el labneh, més típiques en aquelles latituds. "La transformació de la llet de dromedària en formatge és més complexa que en el cas de les llets de vaca, ovella o cabra, perquè té una composició més semblant a la llet materna humana, amb menys caseïna, i això en dificulta la coagulació", explica Marta Garrón, la coordinadora del projecte Camel milk.

La investigadora de l'IRTA assegura que es tracta d'una llet més digerible, amb una quantitat de lactosa similar a la de les llets animals habituals del mercat europeu però que "pot anar millor per a les persones amb al·lèrgia a la proteïna de la llet o per fer-ne llet en pols per als nadons". "També hi ha qui li atribueix propietats contra la diabetis i el càncer, però són estudis sense prou base científica i caldria estudiar-ho més a fons", hi afegeix. Com que no tot poden ser avantatges, el preu de mercat actual d'aquesta llet és elevat: oscil·la entre els 15 i els 20 euros per litre segons el país. Per això, i per tal de garantir el bon maneig dels animals i que disposin de les millors instal·lacions possibles, el projecte tindrà granges pròpies a Turquia, Algèria, França i Fuerteventura.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 03-11-2019, Pàgina 20

-El Punt Avui. Nacional 03-11-2019, Pàgina 20

Font del document: <http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/1690023-formatge-de-dromedaria.html>