

# COBADU colabora con Quesos 'El Gran Cardenal' en la elaboración de un proyecto I+D

El proyecto, denominado “Nuevos productos lácteos/quesos más saludables”, está incluido dentro de la submedida de apoyo para proyectos piloto y para el desarrollo de nuevos productos, prácticas, procesos y tecnologías. El importe de la ayuda concedida asciende a los 154.522,40 €.

Se trata de una operación cofinanciada por la Unión Europea a través del FEADER.

COBADU y Quesos El Gran Cardenal han elaborado un proyecto de investigación con el fin de obtener productos lácteos saludables de 5ª gama, a través del enriquecimiento de la alimentación animal con  $\beta$ -carotenos y vitamina B12, que permitan la obtención de leches y quesos enriquecidos de manera natural en diferentes vitaminas.

El proyecto realizado desde el área de nutrición de COBADU, supone la elaboración de un pienso enriquecido con  $\beta$ -carotenos y vitamina B12, que logre obtener un enriquecimiento en vitaminas de la leche producida por el ganado que ingiera estos piensos.

Del mismo modo, la aportación del área de investigación de El Gran Cardenal se centra en el desarrollo de productos lácteos de 5ª gama, enriquecidos con  $\beta$ -carotenos y vitamina B12, a través de la leche enriquecida de forma natural.

Actualmente el mercado de quesos es muy competitivo, e intenta continuamente renovarse con nuevos desarrollos. Así surgen los quesos con menor grasa, o grasa de mayor calidad, o ricos en ciertos nutrientes. Para enriquecer o cambiar estos productos, normalmente se llevan a cabo procesos industriales donde se añaden vitaminas u otras sustancias durante el proceso de producción.

Mediante la ejecución del proyecto se pretende aportar un nuevo enfoque, mejorando los productos finales, los quesos, a través de la mejora de la materia prima principal, la leche.

Se estudiará el enriquecimiento de la leche en estas vitaminas y antioxidantes a través de la alimentación, y la permanencia de éstas en diferentes productos lácteos, así como las características de éstos.

Esta colaboración supone, además, un avance en la mejora de la competitividad de la industria quesera en el marco del respeto al medio ambiente, ya que utiliza energías renovables durante todo el proceso. El carácter innovador de este proyecto supondrá la apertura de nuevas oportunidades, así como un aumento del valor añadido de los nuevos productos, tanto en el pienso, como en los productos lácteos. En consecuencia,

aumentará la actividad en la industria del queso, con el consiguiente beneficio del sector ganadero del que se obtiene la materia prima.

## Quesería 'El Gran Cardenal'

La quesería El Gran Cardenal, fue fundada en 1951 por Francisco Martín Laredo en la localidad de Torrelaguna (Madrid), donde inicia su andadura como maestro quesero elaborando queso de oveja. El aumento de la demanda hizo que en 1975, la producción se trasladara al corazón de Castilla y León, en Medina del Campo (Valladolid), debido a la riqueza y calidad de la leche de esta zona. Desde entonces y hasta el día de hoy, El Gran Cardenal elabora una gama de quesos de gran prestigio y reconocimiento en el mercado.