



# Kaiku trabaja en productos capaces de hacer disminuir la grasa y la glucosa

LOS TRABAJOS, YA AVANZADOS, CONFIRMAN TAMBIÉN EFECTOS POSITIVOS EN LOS HUESOS

La empresa, con una planta en Navarra que da empleo a unas 150 personas, presentó su caso en Pamplona

PAMPLONA. Kaiku (a través de la empresa Technolat, su centro de I+D+i, y el también centro tecnológico AZTI) trabaja en la elaboración de nuevos productos lácteos capaces de mejorar la salud de las personas. Durante los trabajos, en la actualidad muy adelantados, se han confirmado potenciales efectos

saludables de los nuevos productos en la disminución de la grasa corporal, la disminución de la glucosa en la sangre y también su positivo papel en la salud ósea de las personas.

Se trata de un nuevo tipo de lípidos funcionales, biológicamente activos, según manifestaciones del

técnico de Calidad, Santiago Ortega, en el Congreso de Agroalimentación que se celebra en Pamplona esta semana. Su intervención, como caso práctico, tuvo lugar esta mañana en la segunda jornada del citado congreso, concretamente en el área temática dedicada a *Soluciones Biotecnológicas en la Alimentación*.

Se trataría, según explicaron desde la empresa, de productos lácteos ricos en CLA y CLN (ácidos linoleico y linolénico) por inoculación de bacterias ácido-lácticas (probióticos), además de evaluar su efecto estimulante sobre el sistema inmunitario.

El desarrollo y aplicación de nuevas tecnologías para crear lípidos



Santiago Ortega, de Kaiku. FOTO: D.N.

con alto perfil nutricional en matrices alimentarias ha obligado a la realización de numerosos estudios con leche descremada y también en yogures.

**LA EMPRESA** Kaiku Corporación Alimentaria factura alrededor de 250 millones de euros al año, de los que aproximadamente la mitad procede de la leche. Algo más del 40 % se genera a través de los yogures y los probióticos y el resto se reparte entre los productos derivados y el queso.

Kaiku posee en el polígono Agustinos una planta denominada Lácteos Navarra, que genera unos 150 empleos directos y 50 indirectos y factura unos 50 millones de euros. La Cooperativa Kaiku, que agrupa a más de 500 ganaderos -108 en Navarra y el resto en la CAV-, facturó 59,1 millones de euros el año pasado. Actualmente mueve un volumen de 170 millones de litros de leche, de los que 38 millones proceden de las explotaciones. >D.N