



‘Te lo explico’: un yogur de leche de cabra fermentada con probióticos

08/02/2024

Divulgación

Rafael Giménez Martínez, profesor de Nutrición y Bromatología de la UGR, nos habla en una nueva entrega de 'Te lo Explico' sobre su proyecto a base de leche de cabra fermentada con probióticos, un superalimento. Muchas patologías que desarrollamos comienzan por una alteración en el microbioma intestinal. Por eso es de suma importancia que se desarrolle completamente en los primeros meses de vida con la lactancia, lo que en ocasiones no es posible.

[Ver vídeo](#)

