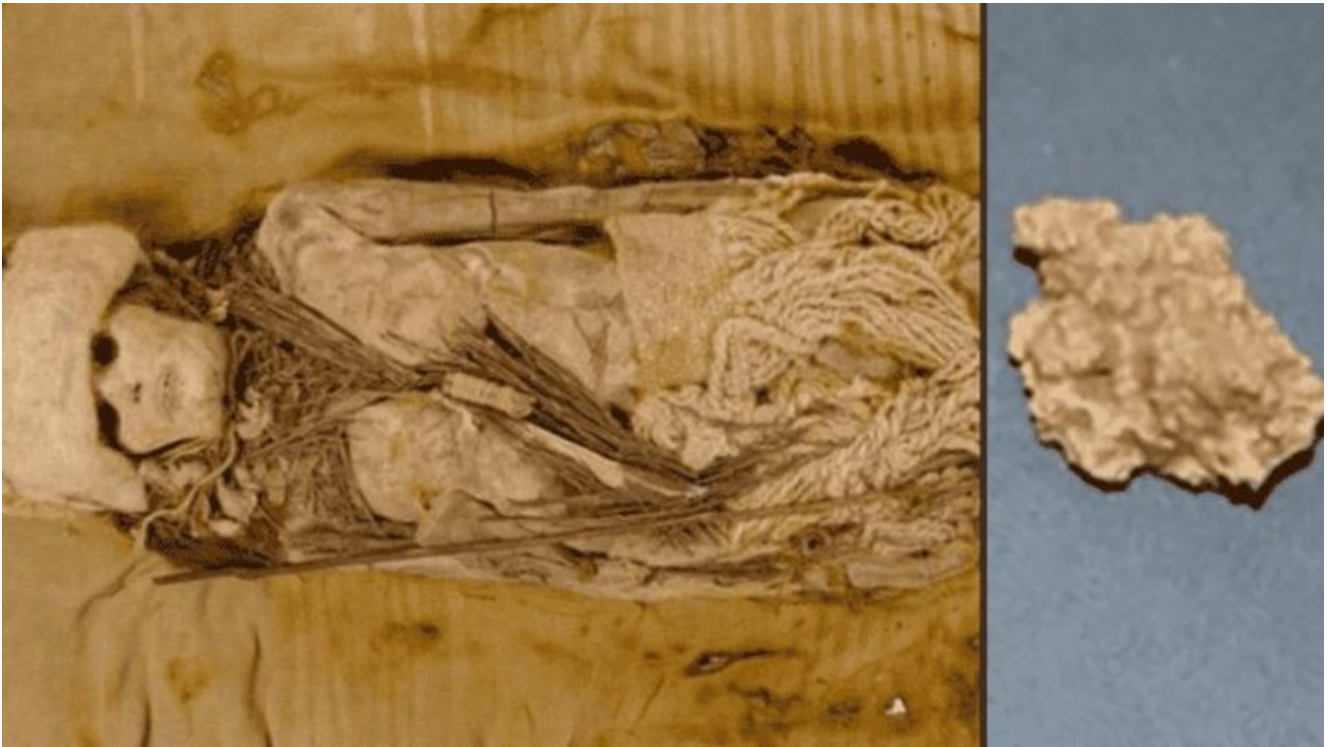


# El queso más antiguo del mundo fue hallado en momias chinas de 3500 años

29/09/2024



Un reciente estudio de ADN y proteínas ha identificado una sustancia blanca encontrada en momias de China como **un tipo de queso kéfir, hecho a partir de leche de vaca y cabra**. Estos restos de queso fueron hallados por primera vez hace aproximadamente dos décadas, aplicados en las cabezas y cuellos de momias en el cementerio de **Xiaohe**, en la provincia de **Xinjiang**, que datan de hace unos 3.500 años.

Según el portal especializado **NewScientist**, durante mucho tiempo se sospechó que la sustancia tenía un origen lácteo fermentado, pero solo ahora las herramientas moleculares han sido lo suficientemente avanzadas para confirmar su composición. Basándose en la presencia de levadura, bacterias de ácido láctico y proteínas de leche de rumiantes en las muestras, **Qiaomei Fu** de la **Academia China de Ciencias** en **Pekín** y su equipo identificaron la sustancia como

un tipo de queso kéfir.

**El kéfir es una bebida tradicional que se produce fermentando leche con granos de kéfir, los cuales son cultivos microbianos similares a una masa madre inicial.**

Fu explicó que la sustancia ya no era reconocible de inmediato como queso de kéfir. Debido a su antigüedad, estas muestras de queso de color amarillo pálido no tenían olor, eran polvorosas al tacto y algo desmenuzables, comentó.

Aunque hay evidencia arqueológica en cerámica que sugiere que la tecnología de fabricación de queso tiene unos 7000 años, nunca se había descubierto un queso tan antiguo.

El equipo encontró ADN de cabra y vaca en las muestras, pero parece que la leche de cada animal se conservaba por separado, a diferencia de los quesos mixtos que se usan en muchas tradiciones queseras griegas y de Oriente Medio. Esto podría deberse a que la leche de cabra tiene un menor contenido de lactosa y, por lo tanto, es menos probable que cause problemas intestinales al ser consumida.

Fu y su equipo también recuperaron ADN de la bacteria **Lactobacillus kefiranofaciens** de las muestras de productos lácteos, comparándolos con los genomas de las cepas modernas utilizadas para hacer kéfir.

Las cepas modernas han evolucionado en línea con las preferencias de los consumidores de queso, señaló Fu. Por ejemplo, el análisis de ADN sugiere que las nuevas cepas fueron seleccionadas para provocar una menor respuesta inmune en el intestino humano.

Fuente: Telefe Noticias