DESAFÍO UNIVERSIDAD - EMPRESA

Esta necesidad tecnológica forma parte del Concurso de Proyectos de I+D+i y/o consultoría en colaboración Universidad – Empresa "Desafío Universidad Empresa" 2026 organizado por la Fundación Universidades y Enseñanzas Superiores de Castilla y León.

TÍTULO DE LA DEMANDA TECNOLÓGICA A RESOLVER

Referencia:

NT40

Título de la demanda tecnológica propuesta

Estrategias de alimentación para modular el contenido y perfil de ácidos grasos de la leche de burra

Acrónimo:

LIPIDONKEY.

Áreas de interés de la demanda tecnológica

(Principal) Agroalimentario: agricultura, ganadería e industria alimentaria
Salud y Atención social

Resumen:

La empresa necesita conocer si la alimentación de burras Zamorano-Leonesas en lactación permite modificar la cantidad de grasa y el perfil de ácidos grasos de su leche. Esta materia prima presenta un contenido lipídico bajo, con implicaciones nutricionales y tecnológicas. El desafío consiste en identificar estrategias nutricionales, incluidas fuentes vegetales de lípidos, que produzcan cambios útiles en la fracción grasa sin comprometer la salud digestiva, el bienestar animal ni el sistema de producción ecológico y extensivo. Los resultados orientarán decisiones de alimentación y la obtención de leche con características mejor definidas.

PALABRAS CLAVE: Leche de burra, grasa láctea, ácidos grasos, suplementación nutricional, nutrición animal.

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD DEMANDADA

1.- Descripción de la demanda tecnológica.

La leche de burra Zamorano-Leonesa presenta un contenido graso reducido respecto a las leches de otras especies. Esta característica forma parte de su identidad composicional, pero también condiciona atributos de interés en determinadas elaboraciones alimentarias, como textura, estabilidad y comportamiento durante la transformación.

La empresa necesita determinar hasta qué punto es posible actuar sobre esa fracción lipídica mediante la alimentación de las burras lactantes. En particular, interesa conocer si la incorporación de fuentes vegetales de lípidos, como el aceite de soja u otras materias primas compatibles con el manejo de la especie, produce cambios consistentes en el porcentaje de grasa o en su composición en ácidos grasos.

La empresa busca criterios para decidir qué estrategias nutricionales ofrecen una mejora composicional o tecnológica real, diferenciando aumento de grasa total y modificación cualitativa del perfil lipídico, y garantizando la compatibilidad con salud digestiva, condición corporal, lactancia de las crías, bienestar y producción ecológica.

2.- Antecedentes.

Existe un contenido graso de 0,56 ± 0,02 % en la leche de burra Zamorano-Leonesa caracterizada y la composición de esta matriz condiciona sus posibilidades de transformación. También identifica la alimentación, el manejo y la fase de lactación como factores que pueden intervenir en la variabilidad composicional.

Estos antecedentes justifican estudiar la modificación nutricional de la fracción grasa como una necesidad empresarial independiente de los trabajos previos de caracterización. La aportación de fuentes lipídicas a la dieta no implica necesariamente un aumento proporcional de grasa en la leche, por lo que resulta prioritario comprobar la respuesta de esta especie y de esta raza en condiciones reales.

La empresa dispone de explotación ecológica y extensiva, animales en producción y capacidad de seguimiento de alimentación y leche, lo que proporciona un entorno idóneo para contrastar la relación entre manejo nutricional y características del producto.

3.- Posibles enfoques del proyecto de investigación.

Identificación y comparación de estrategias alimentarias de aporte lipídico que resulten adecuadas para burras lactantes, incluyendo fuentes vegetales compatibles con el régimen productivo.

Evaluación de las variaciones en el contenido graso total de la leche y en la distribución de ácidos grasos, diferenciando cantidad de grasa y calidad de su perfil lipídico.

Análisis de la respuesta individual y de su relación con fase de lactación, consumo de alimento, condición corporal y parámetros de salud y bienestar de madres y crías.

Valoración del interés nutricional y tecnológico de las modificaciones observadas para la elaboración de productos a partir de leche de burra y formulación de criterios prácticos de alimentación.

4.- Enfoques sin interés.

No interesan estrategias alimentarias que comprometan la fisiología digestiva de la especie, el bienestar animal o la condición ecológica y extensiva de la explotación, ni cambios de composición sin utilidad nutricional o tecnológica identificable.

Si desea remitir una propuesta de solución tecnológica *(proyecto de investigación y/o consultoría)* ***deberá enviar el formulario de participación*** *(ANEXO II), descargable en* ***www.redtcue.es/desafio*** ***a una de las direcciones de correo electrónico que se indican en las bases del concurso antes del 18/12/2026***

Acceso a información general del concurso