

# Leche de cucaracha: ¿el alimento del futuro?



Un equipo internacional de científicos ha secuenciado la proteína situada en el intestino medio de las cucarachas. ¿La razón? Es más de cuatro veces nutritiva que la leche y los expertos creen que podría ser clave para alimentar a la creciente población del futuro.

Aunque la mayoría de las cucarachas realmente no producen leche, la *Diploptera punctate* -la única cucaracha conocida por dar luz a crías vivas- se ha demostrado que bombea un tipo de “leche” que contiene proteína para alimentar a sus bebés.

El hecho de que un insecto produzca leche es fascinante, pero lo que deja boquiabiertos a los investigadores es el hecho de que un solo cristal de proteína contiene más de tres veces la cantidad de energía encontrada en una cantidad equivalente de leche de búfalo -que ya de por sí es más alta calóricamente hablando que la leche de vaca-.

Está claro que ordeñar cucarachas no es la opción más

factible, así que un equipo internacional de científicos encabezados por investigadores del Instituto de Biología de Células Madre y Medicina Regenerativa de la India decidió secuenciar los genes responsables de producir los cristales de proteína de la leche para ver si podían, de alguna manera, replicarlos en el laboratorio.

“Los cristales son como un alimento completo: tienen proteínas, grasas y azúcares. Si nos fijamos en las secuencias de proteínas, tienen todos los aminoácidos esenciales”, afirma Sanchari Banerjee, líder de uno de los equipos de investigación.

Pero no solo es una importante fuente de proteínas. Ahora que los investigadores han logrado secuenciarlo, han aprendido que a medida que se digiere, el cristal libera más proteínas para hacerlo un alimento realmente provechoso.

Fuente: nosabesnada.