

Encuentran el queso más antiguo del mundo



¿Cuánto tiempo llevamos los humanos haciendo queso? Al parecer 4.000 años antes de lo que pensábamos. Recientemente unos investigadores examinaron una antigua pieza de cerámica encontrada en Croacia. En la que se encontraron residuos grasos provenientes de productos lácteos fermentados.

Esta cerámica tiene 7.200 años y su contenido pasa a clasificarse como los primeros lípidos de productos lácteos encontrados en el mediterráneo.

¿Y cómo los investigadores han podido llegar a esa conclusión? Pues bien, utilizando equipos HP de Agilent:

- un cromatógrafo de gases.
- un detector selectivo de masas.
- un inyector automático.
- y una columna.

El análisis químico confirmó que el residuo graso provenía de un queso.

Este descubrimiento nos ayuda a comprender mejor cómo vivían las primeras comunidades. Gracias a los datos genéticos los científicos saben que los primeros europeos eran intolerantes a la lactosa. Y que la elaboración del queso ayudó a los niños a consumir la leche con más nutrientes reduciendo al mismo tiempo los patógenos y el contenido de lactosa.

"Apuntamos que la producción de leche y queso entre los primeros agricultores de Europa redujo la mortalidad infantil", escriben los investigadores. Esto a su vez "ayudó a estimular los cambios demográficos que impulsaron a las comunidades agrícolas a expandirse en las latitudes del norte".

El estudio utilizó una columna Agilent DB-5, dentro de la amplia gama de columnas de GC que Agilent ofrece para el análisis de grasas y aceites.

Las columnas DB-FATWAX Ultra Inert de Agilent permitieron que los investigadores realizaran un análisis de ácidos grasos sin una preparación lenta de la muestra.

Las nuevas columnas DB-FastFAME de Agilent ofrecen un análisis aún más rápido de FAME con una resolución superior para los isómeros más desafiantes.