

# *Aumenta en Cuba producción alimentaria de Miragurt*

---



Por: Lorenzo Oquendo

La Habana, 29 feb (RHC) Especialistas y trabajadores del [Instituto de Investigaciones Agropecuarias Jorge Dimitrov](#) y de la Empresa de Productos Lácteos de Bayamo en la oriental provincia cubana de Granma diseñaron, procesaron y destinaron al comercio alimentario público el nuevo producto denominado Miragurt beneficioso para el organismo humano.

De acuerdo con los productores el Miragurt se obtiene de la fermentación de bacterias acidolácteas a partir del suero de queso para convertir la lactosa en ácido láctico con resultados alimentarios parecidos al tradicional yogurt saborizado.

Para su proceso productivo igualmente se utiliza el suero de leche vacuna, maicena y azúcar con alto valor nutritivo, además de vitamínico extendido actualmente en varias provincias cubanas para continuar su producción y consumo nacionalmente como alimento nutritivo especial.

Oscar Miranda, ingeniero pecuario del Instituto de Investigaciones Agropecuarias

Jorge Dimitrov, creó junto con otros especialistas de esa entidad en la provincia de Granma el Miragurt, nominado con mitad de su apellido y parte de la expresión yogurt.

Oscar participó en el encuentro sobre más producción de alimentos con aplicación de conocimientos científicos efectuado en La Habana donde presentó este producto. (Miragurt).

Los creadores del Miragurt en la oriental provincia de Granma explican que es un producto perteneciente a los alimentos probióticos con organismos vivos adicionados de alto beneficio para el sistema intestinal humano.



**Radio Habana Cuba**