

12 de Junio de 2006

Universidad de Granada

El Norte de Castilla

NC NORTECASTILLA.ES

Webmail



Alertas



Envío de titulares

PORTADA | ACTUALIDAD | ECONOMÍA | DEPORTES | OCIO | CLASIFICADOS | SERVICIOS | CENTRO COMERCIAL

NC secciones

VIDA & OCIO

Valladolid

Palencia

Segovia

Zamora

Ávila

Burgos

León

Soria

Salamanca

Castilla y León

Opinión

España

Mundo

Economía

Deportes

Vida&Ocio

Cultura

Televisión

Contraportada

Viñetas

Titulares

Esquelas

VIDA Y OCIO

Estudian los beneficios del aceite de oliva para retrasar el envejecimiento

EUROPA PRESS/GRANADA

Expertos de la [Universidad de Granada](#)

(UGR) analizan los posibles mecanismos moleculares a través de los que el aceite de oliva virgen ejerce sus influencias beneficiosas

en el proceso de envejecimiento, en

comparación con otras fuentes grasas como el aceite de girasol y el pescado. En este estudio, que está financiado con 99.900 euros por la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa, los especialistas desarrollan el diseño experimental que está basado en alimentar a grupos de animales con dietas que difieren en su fuente grasa -aceite de oliva virgen, girasol, pescado y la suplementación con coenzima Q- durante toda su vida.

Imprimir

Enviar

[Publicidad](#)

Hasta ahora, los resultados obtenidos indican que el tipo de grasa de la dieta condiciona «de manera importante» numerosos parámetros durante el envejecimiento. Así, los investigadores granadinos han demostrado que si se ingiere de forma mayoritaria una grasa durante toda la vida, la composición de las membranas biológicas del organismo refleja esa grasa ingerida.

Sobre la base de este hallazgo, han descrito que la ingesta de aceite de oliva virgen tiene efectos beneficiosos, genera unas condiciones de salud a nivel mitocondrial y de estrés oxidativo que favorecen la aparición más tardía del fenotipo del envejecimiento.

En el proyecto han intervenido el complejo hospitalario de Jaén y expertos de la Universidad de Sevilla, junto con la Universidad de La Marche, en la ciudad italiana de Ancona. Asimismo, han participado también los departamentos de Bioquímica y de Fisiología de [la UGR](#).

Subir

NC canales

Seleccione...

NC más información

Álbumes

fotograficos

Especiales

Suplementos

Comerciales

Promociones

NC participa

Blogs

Foros

Chat

Videochat

EL TIEMPO



El tiempo en Castilla y

12 de Junio de 2006

Universidad de Granada

El Norte de Castilla

León

AUDIENCIA

LO + BUSCADO

Vuelos baratos
Regalos
Ofertas de viajes
Antivirus
Alquiler de pisos
Recetas de cocina



publicidad

© Copyright El Norte de Castilla

El Norte de Castilla Digital S.L. B-47468152

C/ Vázquez de Menchaca 10, Polígono de Argales, 47008 Valladolid

Inscrita en el Registro Mercantil de Valladolid

Tomo: 933 Libro: 0 Folio: 115 Sección: 8 Hoja: Va-12169 Inscip: 1

Contactar / Mapa web / Aviso legal / Política de privacidad / Publicidad / Master El Correo / Club Lector 10

Pow