

Se descubren nuevas propiedades antioxidantes en aceites, miel y nueces

03/07/2009 (Noticia leída 331 veces)

EFEAGRO).- Un grupo de científicos de la Universidad de Granada (UGR) ha identificado y caracterizado por primera vez diferentes compuestos antioxidantes en alimentos como el aceite, la miel, las nueces y una planta medicinal denominada "Teucrium polium".

Para su investigación han empleado dos novedosas técnicas, como son la electroforesis capilar y la cromatografía líquida de alta resolución, que les ha permitido identificar y cuantificar gran parte de los compuestos fenólicos que poseen, ha informado hoy la UGR en un comunicado.

Estos compuestos dotan a los productos de un efecto quimioprotector en seres humanos y les hace tener gran influencia en la estabilidad a la oxidación que presentan los alimentos.

Los científicos han destacado, además, que los compuestos fenólicos poseen un elevado poder antioxidante e influyen en propiedades organolépticas de los alimentos, y gracias a este estudio se puede determinar la cantidad en la que están presentes.

La información obtenida es de gran utilidad porque estos compuestos presentan numerosas propiedades beneficiosas para la salud aplicada a la prevención de enfermedades como la diabetes, obesidad, cáncer o hipertensión arterial.

- **Se plantean introducir nuevas practicas de cultivo experimental en el vino de la Rioja.**
- **La gran distribución facturó en España un 2,9 por ciento más que el año anterior.**
- **Se descubren nuevas propiedades antioxidantes en aceites, miel y nueces.**
- **Oleoestepa, el mejor aceite de Sevilla.**
- **Apuesta por el almacenamiento privado de aceite de oliva.**