

Salud-investigación

Identifican nuevos compuestos antioxidantes en aceite, miel y nueces

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.

Terra | Noticias:

[Noticias](#) | [Inicio](#) | [España](#) | [Mundo](#) | [Local](#) | [Sucesos](#) | [Gente y Cultura](#) | [Especiales](#) | [Vídeos](#) | [Fotos](#) |

[RSS Terra Noticias](#) | [Página Inicio Terra Noticias](#) |

Otros enlaces:

[Conoce Terra en otros países](#) | [Aviso e Información legales](#) | [Anúnciate](#) | [Política de privacidad](#) | [Copyright 2009](#) | [Telefónica de España, S.A.U](#) |