

## Identifican nuevos compuestos antioxidantes en aceite, miel y nueces

**Archivado en:** sanidad, salud, investigación, medicina, andalucía

EFE

Actualizado 03-07-2009 14:15 CET

Granada.- 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".



(EFE)

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". EFE/Archivo

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.

### TEMAS RELACIONADOS

Selección de temas realizada automáticamente por

#### En soitu.es

- El aceite de oliva virgen extra ayuda a combatir e
- Un grupo de científicos investiga cómo usar el ac
- **Ver todos** los temas relacionados en soitu.es