

Científicos de UGR identifican nuevos antioxidantes en el aceite y la miel mediante novedosas técnicas

hace 24 mins

europa
press

Científicos de la [Universidad de Granada](#) han logrado identificar y caracterizar por primera vez diferentes compuestos antioxidantes de alimentos como el aceite, la miel y la nuez mediante el empleo de dos novedosas técnicas, la electroforesis capilar y la cromatografía líquida de alta resolución, que les han permitido cuantificar gran parte de los compuestos fenólicos que poseen cada uno de ellos.

Los alimentos funcionales como los citados, además de una planta medicinal denominada *Teucrium polium*, son capaces de aportar diferentes beneficios para la salud, por lo que su estudio y caracterización resulta de gran interés, según informó hoy a través de un comunicado la [Universidad de Granada](#).

Entre los compuestos que otorgan estas características funcionales a los alimentos se encuentran los compuestos fenólicos, que han despertado el interés de los científicos debido a su poder antioxidante y los dota de un efecto quimioprotector en seres humanos, por lo que tienen gran influencia en la estabilidad a la oxidación que presentan los alimentos.

Está ampliamente descrito que estos compuestos tienen una elevada actividad antioxidante y son capaces de influir positivamente en el organismo previniendo la aparición de ciertas enfermedades, como diabetes, obesidad, enfermedades cardiovasculares, cáncer o hipertensión arterial, entre otros.

Esta investigación ha demostrado también la potencialidad de las técnicas analíticas usadas para la separación, identificación y cuantificación de la fracción fenólica de matrices vegetales, poniendo a punto metodologías apropiadas para este fin y, en el caso del aceite de oliva, estudiando algunos parámetros tecnológicos que afectan al perfil fenólico.

Los resultados obtenidos durante la tesis doctoral han dado lugar a nueve publicaciones en revistas de carácter internacional. Entre ellas cabe destacar las revistas *Electrophoresis*, *Journal of Chromatography*, y *Journal of Agricultural and Food Chemistry*.

[Envía esta noticia](#)

[Compartir](#)

[Imprimir](#)

