



## Investigan una fibra prebiótica para combatir el síndrome metabólico

El grupo de investigación de Farmacología de Productos Naturales de la Universidad de Granada (UGR) ha demostrado que la incorporación de determinadas fibras prebióticas a la dieta mejora los síntomas del síndrome metabólico, una dolencia habitual entre varones con obesidad abdominal.

Las fibras prebióticas son un tipo de sustancias que estimulan el crecimiento y la actividad de bacterias beneficiosas para la flora intestinal y son beneficiosas para el síndrome metabólico que suele ir unido, a su vez, a dolencias cardiovasculares, dislipemia o diabetes.

Los primeros resultados de esta investigación, calificado de excelencia e incentivado con 146.527 euros por la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa, han sido publicados en las revistas especializadas "Biochemical Pharmacology" y "Clinical Nutrition", ha informado hoy Andalucía Innova, el programa de divulgación científica de la Junta.

El responsable del estudio, Antonio Zarzuelo, ha especificado que esta fibra, habitual en la fruta, la verdura o las legumbres, se hincha en contacto con elementos líquidos produciendo una sensación de saciedad en el individuo que las ingiere.

Estas sustancias crean en el intestino una especie de malla que retiene la glucosa y las grasas, evitando que se absorban.

A su vez, productos de la fermentación como los ácidos grasos de cadena corta pueden tener efectos beneficiosos a nivel hepático por lo que se ha observado que "la fibra soluble y de fermentación rápida es la más adecuada para este tipo de enfermedad".

El siguiente paso de esta línea de investigación sería incluir la fibra prebiótica en un alimento funcional, para lo cual el grupo científico de la universidad está buscando otras sustancias que también funcionen contra el síndrome metabólico.

El profesor granadino ha concretado que su objetivo es asociar la sustancia prebiótica con probióticos (microorganismos vivos que se adicionan a un alimento que permanecen activos en el intestino ejerciendo importantes efectos fisiológicos), lo que ayudaría a que la fermentación fuera más rápida y mejorara la efectividad del producto.

La sustancia prebiótica tendría como objetivo constituir un alimento funcional, pero "nunca un fármaco" pues los efectos positivos del prebiótico unido a un alimento serán mayores, ya que sumará los beneficios de estas sustancias a los de una dieta saludable.

El grupo de investigación de Farmacología de Productos Naturales de la UGR mantiene una estrecha colaboración con la empresa Puleva Biotech en la búsqueda de alimentos funcionales útiles en patologías como la enfermedad de Crohn, la colitis ulcerosa o la obesidad.

Publicada el Martes, 2 de Febrero de 2010 por Redaccion

Radio Granada S.A. no se responsabiliza de los comentarios vertidos en esta página; son propiedad de quien los envió.

No se permiten comentarios anónimos, Regístrate por favor

Radio Granada S.A ® [2005]

### Opciones

Imprimir esta noticia

Envía esta noticia a un amigo

Enviar Corrección



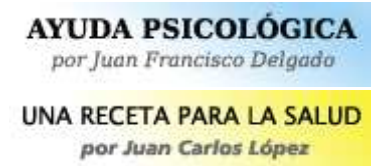
### La Radio, en directo



### radiogranada.es

- Inicio
- Identificarse
- Recomiéndanos
- Buscar
- Blogs

- Titulares del día
- Titulares en tu e-mail



- Envía tus noticias
- Emisoras
- Publicidad en radio
- La SER en mp3
- Foros de Opinión
- Sugerencias

Noticias en RSS

### Publicidad web



- Archivo de Noticias
- Granada TV, hoy
- El Tráfico
- El Tiempo