

- [VIVIR EL DÍA](#)
- [COMUNICACIÓN TV](#)
- [RELIGIÓN](#)
- [LARED](#)
- [LOS TOROS](#)
- [VERDE](#)
- [CIENCIA](#)
- [VD VIAJES](#)
- [MOTOR](#)
- [REPORTER](#)



## Estudian una fibra prebiótica para combatir el síndrome metabólico

2 Febrero 10 - A.T.S.

El grupo de investigación de Farmacología de Productos Naturales, de la [Universidad de Granada](#), ha demostrado que la adición de determinadas fibras prebióticas (un tipo de sustancias que estimula el crecimiento y la actividad de bacterias beneficiosas para la flora intestinal) a la dieta, mejora los síntomas del síndrome metabólico (SM). Los primeros resultados han sido publicados en las revistas especializadas «Biochemical Pharmacology y Clinical Nutrition». El síndrome metabólico (SM) es una enfermedad que se caracteriza por la obesidad abdominal unida a dolencias cardiovasculares, dislipemia o diabetes, y se trata además de un trastorno habitual, especialmente entre los varones. Una dieta equilibrada y sana es uno de los secretos para evitar que se desarrolle esta patología. Antonio Zarzuelo, responsable de este estudio, calificado de excelencia e incentivado con 146.527 euros por la Consejería de Innovación de la Junta de Andalucía, considera que, en contacto con elementos líquidos la fibra, habitual en la fruta, la verdura o las legumbres, se hincha, lo que produce una sensación de saciedad en el individuo. Asimismo, añade que estas sustancias crean en el intestino una especie de malla que retiene la glucosa y las grasas, evitando que se absorban. Finalmente, productos de la fermentación como los ácidos grasos de cadena corta pueden tener efectos beneficiosos a nivel hepático. «Durante el estudio observamos que la fibra soluble y de fermentación rápida es la más adecuada para este tipo de enfermedad», aclara. Éstas son algunas de las conclusiones a las que han llegado en la primera parte de la investigación, cuyo objetivo es incluir el prebiótico en un alimento funcional. Para lograrlo, el grupo de investigación busca otras sustancias que, unidas al prebiótico, funcionen contra el SM. Es decir, unir una fibra de las que son efectivas contra la enfermedad a otro elemento como por ejemplo el resveratrol. Zarzuelo señala que su objetivo es «asociar la sustancia prebiótica con probióticos (microorganismos vivos que se adicionan a un alimento que permanecen activos en el intestino y ejercen importantes efectos fisiológicos) que ayudará a que la fermentación sea más rápida y mejorar la efectividad del producto». Para Zarzuelo hay un punto fundamental: esta sustancia prebiótica tendría como objetivo constituir un alimento funcional, pero «nunca un fármaco». El investigador insiste en que los efectos positivos del prebiótico unido a un alimento serán mayores, ya que sumará los beneficios de estas sustancias a la de una dieta saludable. Como ejemplo de alimento funcional Zarzuelo señala todos aquellos que llevan incorporado omega 3. La meta es la misma, añadir el prebiótico a cualquier alimento, con lo que además de prevenir también se tratarán los efectos perniciosos de la enfermedad. En este sentido recuerda que desde hace varios años su grupo mantiene una estrecha relación

03/02/2010

2 de Febrero de 2010 | La Razón | Un...

con la empresa Puleva Biotech, colaborando en la búsqueda de alimentos funcionales útiles en patologías como la enfermedad de Crohn, la colitis ulcerosa o la obesidad.

[Enviar a un amigo](#)

© Copyright 2010, La Razón C/ Josefa Valcárcel 42, 28027 Madrid (España)