

Investigadores españoles estudian una fibra prebiótica para combatir el síndrome metabólico

hace 2 horas 19 mins

europa
press

El grupo de investigación de Farmacología de Productos Naturales de la [Universidad de Granada](#) (UGR) ha demostrado que la adición de determinadas fibras prebióticas (unas sustancias que estimulan el crecimiento y la actividad de bacterias beneficiosas para la flora intestinal) a la dieta mejora los síntomas del síndrome metabólico (SM).

En una nota, Andalucía Innova explicó que este estudio incide en el SM, una enfermedad caracterizada por la obesidad abdominal unida a dolencias cardiovasculares, dislipemia o diabetes, y que supone además un trastorno habitual, especialmente entre los varones.

Los primeros resultados de este estudio, calificado de excelencia e incentivado con 146.527 euros por la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa, se han publicado ya en las revistas especializadas 'Biochemical Pharmacology' y 'Clinical Nutrition'.

El responsable de este estudio, Antonio Zarzuelo, explicó que la fibra (habitual en frutas, verduras o legumbres) se hincha en contacto con elementos líquidos, lo que produce una sensación de saciedad en el individuo y crea en su intestino "una especie de malla que retiene la glucosa y las grasas, evitando que se absorban". "Durante el estudio observamos que la fibra soluble y de fermentación rápida es la más adecuada para este tipo de enfermedad", aclaró.

En este marco, pretenden incluir el prebiótico en un alimento funcional, para lo que buscan "otras sustancias que unidas al prebiótico funcionen contra el SM". "El 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", matizó.

Para Zarzuelo, esta sustancia prebiótica tendría como objetivo constituir un alimento funcional, pero "nunca un fármaco". El investigador insistió 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".

Así, apuntó como alimento funcional a aquellos que llevan incorporado 'omega 3' y recordó que desde hace varios años su grupo mantienen una "estrecha relación" 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.

[Envía esta noticia](#) [Compartir](#)