

publicidad

# Diario Salud


 Hemeroteca

 Sugerencias

 Directorio

nº 2257, 3 de febrero de 2010

## Avances

# Investigadores españoles estudian una fibra prebiótica para combatir el síndrome metabólico

(EUROPA PRESS) 03/02/2010

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 mantiene 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.

 secciones

 Nacional

 Internacional

 Política Sanitaria

 Avances en Medicina

 Industria

 Miscelánea

 Hemeroteca

 secciones

### Más Noticias

**03/02/2010** Investigadores españoles estudian una fibra prebiótica para combatir el síndrome metabólico.

**03/02/2010** Los movimientos de reacción ante el ambiente son 21 milisegundos más rápidos que los voluntarios.

**03/02/2010** Las personas que más tiempo navegan en Internet son más propensas a los síntomas depresivos, según un estudio.

**03/02/2010** Los bajos niveles de serotonina en el sistema nervioso aumentan el riesgo del síndrome de muerte súbita infantil.

**03/02/2010** Un estudio muestra que el diagnóstico de cáncer de próstata aumenta el riesgo de suicidio o muerte cardiovascular.

**03/02/2010** Identifican una nueva vía para que el organismo aumente su gasto energético.

Todo el contenido de este web deberá ser interpretado con fines orientativos. La información proporcionada no pretende reemplazar la consulta y el diagnóstico o tratamiento establecido por su médico, ni la visita periódica al mismo. Optimizado para 800x600 Internet Explorer 5 y Mozilla 1.6.

¿Quiénes Somos? | Anúnciese en Diario de Salud

