TELEPRENSA.ES
EL PERIÓDICO DIGITAL DE GRANADA

"Se buscan sacerdotes santos" Antonio Cobo, sacerdote

GRANADA

TITULARES: La Junta dice no al Ayuntamiento de Níjar y la promotora del hotel del

Científicos de la UGR demuestran los beneficios del aceite de oliva como terapia antienvejecimiento

- Estos resultados, publicados en la revista Mechanisms in Ageing and Development, demuestran que ratas alimentadas con este tipo de grasa viven más tiempo que otras cuya dieta está basada en aceite de girasol

07-06-2010 17:32

COMPARTIR ESTA NOTICIA
- COMENTAR
- IMPRIMIR
- ENVIAR POR EMAIL

GRANADA.- Investigadores del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos José Mataix Verdú de la Universidad de Granada, junto con especialistas del Complejo Hospitalario de Jaén, del Instituto de Bioquímica de la Universidad de La Marche, en Ancona, Italia, y de la Universidad de Lleida han demostrado los efectos beneficiosos del aceite de oliva virgen contra el envejecimiento, frente a otras fuentes grasas. Estos resultados, publicados en la revista Mechanisms in Ageing and Development, demuestran que ratas alimentadas con este tipo de grasa viven más tiempo que otras cuya dieta está basada en aceite de girasol.

Los investigadores granadinos trabajan para establecer los posibles mecanismos moleculares a través de los cuales el aceite de oliva virgen por sí solo, así como la suplementación con coenzima Q, un compuesto antioxidante, ejerce sus influencias en los signos propios del envejecimiento, que provocan cambios en la estructura y las funciones de las células, informa Andalucía Innova.

Los expertos estudian cómo afecta la grasa ingerida a las células, porque si hay una relación negativa entre ambos factores (tipo de grasa y funcionamiento celular), modificando la dieta también se pueden atenuar ciertos procesos. En concreto, los investigadores se centran en cómo afecta el aceite de oliva a las mitocondrias, un orgánulo del interior de la célula que se encarga de producir energía. Estudian los efectos de la grasa sobre tres niveles: el estrés oxidativo, la funcionalidad del orgánulo y su estructura. "La dieta basada en aceite de oliva hace que durante la vejez se acumulen menos daños en estos tres niveles", asegura el responsable de la investigación, José Luis Quiles.

El estrés oxidativo hace referencia al proceso por el que las células generan cantidades de compuestos llamados radicales libres.

Éstos se generan de forma natural por el organismo pero, en exceso, resultan perjudiciales. Se trata de unos agentes que se crean en la producción energética que tiene lugar en el interior de las células. En este proceso de combustión de grasa, se liberan los radicales libres y actúan como antorchas en relación con los tejidos del cuerpo, pues queman todo lo que tocan."El aceite de oliva reduce el estrés oxidativo, es decir, la generación de radicales libres y, por tanto, hace que los tejidos envejezcan de forma más lenta", asevera Quiles.

Pequeños científicos en un verano diferente

La Guardia Civil detiene a una mujer por un intento de hurto a un agente en Loja

Detenida una persona por receptción de telefonos móviles procedentes de diferentes hechos delictivos

El Parque de las Ciencias organiza un amplio programa de actividades para las vacaciones

MAS LEÍDOS
- Las chapuzas de Grabiel
- GP Turquía F1: Alonso octavo en el doblete que Red Bull regaló a McLaren
- Capacidad para decidir
- Muere un hombre mientras practicaba 'kite surf' en Garrucha
- El 57% de las empresas apoyaría la subida del IVA si se redujesen las cotizaciones sociales
- Alonso: "No teníamos la velocidad suficiente"

¿Quiere saber cuál es la temperatura del sol?

En Google encontrará la respuesta.

www.google.com

Datos curiosos Google

el estrés oxidativo daña la capacidad de este orgánulo para producir energía, además de alterar su apariencia. “Al envejecer, se hinchan y pierden la impermeabilidad que permite mantener el equilibrio electroquímico entre el interior y el exterior de la célula”, explica Quiles.

Diferentes dietas

Para sustentar estas conclusiones, los expertos han alimentado a ratas con dietas que difieren en su fuente grasa (aceite de oliva virgen, girasol o pescado y/o la suplementación con coenzima Q) durante toda su vida.

Los análisis apuntan que si el animal ingiere de forma mayoritaria una grasa durante toda la vida, la composición de las membranas de sus células refleja esa grasa ingerida. Así, el aceite de oliva virgen genera unas condiciones de salud a nivel mitocondrial y de estrés oxidativo que favorecen la aparición más tardía del fenotipo del envejecimiento, cuando se compara con individuos que han ingerido otras grasas como el aceite de girasol. Para demostrarlo, los investigadores han elaborado las denominadas curvas de supervivencia. En estos ensayos, los roedores que sólo ingieren aceite de oliva viven más tiempo que el resto.

Asimismo, si se suplementa la dieta basada en aceite de girasol con coenzima Q, se obtienen los mismos beneficios que con el aceite de oliva. No obstante, suplementar este último tipo de aceite con coenzima Q no mejora su acción beneficiosa, según los investigadores. Esto demuestra los frágiles equilibrios que se producen a nivel celular. “Los experimentos revelan que no es necesario suplementar la dieta de aceite de oliva virgen con coenzima Q si se toma una alimentación variada y basada en aceite de oliva virgen, porque no sólo no aumentamos el efecto, sino que podríamos romper el equilibrio de la célula y puede ser contraproducente”, avisa Quiles.

Los expertos exploran ahora la denominada nutrigenómica, es decir, la relación de la dieta con la expresión de los genes. El siguiente paso es encontrar estrategias para asociar unos determinados genes al origen de la muerte de las ratas. En este sentido, no sólo comprobarán que las ratas alimentadas con aceite de oliva virgen viven más tiempo, sino que asociarán la muerte del animal con una causa (qué órganos se ven afectados en el proceso de envejecimiento, qué tumores se generan...).

Envianos un comentario

* Campos obligatorios.

* Nombre:

* Email:

* Comentario:

* Captcha:

Introduzca el contenido de la imagen.

Enviar comentario

Comentarios:

No hay comentarios

Concentración de CNT Granada en apoyo a los vecinos de la Casa del Aire

La Guardia Civil desmantela una banda dedicada al robo en Pinos Puente (Granada)

La Policía Nacional detiene a una persona por delito de lesiones y atentado agentes de la autoridad

La UGR organiza un campus de verano para enseñar a los niños a crear juegos con un ordenador

Juventud y Educación del Ayuntamiento de Guadix premiarán los mejores expedientes de alumnos que concluyan bachillerato

Científicos de la UGR demuestran los beneficios del aceite de oliva como terapia antienvejecimiento

La Policía Nacional detiene a tres personas por robo con violencia

IR AL PRINCIPIO

DOCUMENTOS DE INTERÉS