

DIARIO MAGAZINE EL VIAJERO DISEÑO WEB GRUPO SIGLO XXI

**PAINTBALL**  
Granada

**-90%**

**¡Vamos!**



**ANÚNCIATE AQUÍ**  
500.000 lectores al mes  
Solicita información :)

**SIGLO XXI**

DIARIO DIGITAL  
INDEPENDIENTE,  
PLURAL Y ABIERTO



www.cursosingles.com  
Infórmate sobre los programas y  
becas del Ministerio de Educación

Viernes, 18 de junio de 2010 • Actualizado a las 10:40 (CET) • Año VIII. Fundado en noviembre de 2003

Cursos • Másteres • Oposiciones • Idiomas

VIDEOS | IMÁGENES | ÚLTIMA HORA | ENCUESTAS | EL TIEMPO | PÁGINAS BLANCAS | PÁGINAS AMARILLAS | CALLEJERO

🔍 | Más

**OPINIÓN**

Firmas  
Viñetas

ENTREVISTAS Y  
CHARLAS DIG.

ESPECIALES

PUBLICIDAD

Red social  
de artistas

**a+ aprendemas.com**  
• Cursos  
• Másteres

**ESPAÑA**

**INTERNACIONAL**

**DEPORTES**

Fútbol  
Baloncesto  
Motor  
Tenis  
Balonmano  
Ciclismo  
Golf  
Vela y Copa Am.  
Atletismo  
Más noticias

**ECONOMÍA**

Vivienda  
Automóviles

**CULTURA Y OCIO**

Cine  
Televisión  
Música  
Libros

**SOCIEDAD**

Sucesos y tribu.  
Ciencia y salud  
Religión  
Prensa y medios  
Educación  
Gente

**Gastronomía, vinos  
y lugares**

J. Ruiz de Infante

**Toros**

Ignacio de Cossío

**PUBLICIDAD**



**Carta al director**

**El aceite, la miel o las nueces**

**Domingo Martínez (Burgos)**

"Mediante dos técnicas analíticas identifican nuevos compuestos antioxidantes en alimentos como el aceite, la miel o las nueces". Era el titular de un artículo científico que leí el verano.

-Científicos de la Universidad de Granada han empleado dos novedosas técnicas, la electroforesis capilar y la cromatografía líquida de alta resolución, que les han permitido identificar y cuantificar gran parte de los compuestos fenólicos de estos alimentos.

-Estos compuestos poseen un efecto quimioprotector en seres humanos y una gran influencia en la estabilidad a la oxidación que presentan los alimentos.

Así han logrado identificar y caracterizar por primera vez diferentes compuestos antioxidantes de alimentos como el aceite, la miel, la nuez y una planta medicinal denominada "Teucrium polium".

Alimentos funcionales como el aceite, la miel, la nuez y una planta medicinal denominada "Teucrium polium" son capaces de aportar diferentes beneficios para la salud, por lo que su estudio y caracterización resulta de gran interés. Entre los compuestos que otorgan estas características funcionales a los alimentos se encuentran los compuestos fenólicos que han despertado gran interés debido a su poder antioxidante, que los dota de un efecto quimioprotector en seres humanos y les hace tener gran influencia en la estabilidad a la oxidación que presentan los alimentos. Por ello, indican los científicos de la UGR, "su identificación y cuantificación son una buena vía para la caracterización de los alimentos que los contienen".

Los científicos destacan que los compuestos fenólicos poseen un elevado poder antioxidante, y además influyen en las propiedades organolépticas de los alimentos. Por ello, estudios como el realizado en la UGR resultan de gran interés, ya que se puede determinar la cantidad en la que están presentes en los alimentos, así como qué compuestos componen cada matriz, pudiéndose incluso determinar cuál de ellos es el que presenta mayor actividad y su acción concreta.

**Fracción fenólica**

Esta investigación ha demostrado la potencialidad de estas técnicas para la separación, identificación y cuantificación de la fracción fenólica de matrices vegetales, poniendo a punto metodologías apropiadas para este fin y, en el caso del aceite de oliva, estudiando algunos parámetros tecnológicos que afectan al perfil fenólico.

La información obtenida por los científicos de la UGR es de gran utilidad porque estos compuestos presentan numerosas propiedades beneficiosas para la salud. Está ampliamente descrito que tienen una elevada actividad antioxidante y son capaces de influir positivamente en el organismo previniendo la aparición de ciertas enfermedades (diabetes, obesidad, enfermedades cardiovasculares, cáncer, hipertensión arterial, etc.).

Los análisis se realizaron mediante las técnicas separativas de electroforesis capilar y HPLC acopladas a diferentes tipos de detectores (UV-Vis, MS, RMN). La electroforesis capilar acoplada a espectrometría de masas resultaba ser innovadora ya que nunca antes había sido empleada para el análisis de la fracción fenólica de la miel y la nuez. Además estas metodologías permitieron la identificación por primera vez de algunos de los compuestos fenólicos presentes en estos alimentos, punto de gran interés por su posible acción antioxidante y saludable dentro de la fracción fenólica.

**Comentarios**

Publicado el viernes 18 de junio de 2010 a las 01:19 horas.

» Enviar carta al director

» Imprimir esta página

» Guardar y compartir

Menéame

Google

Yahoo! Bookmarks

Windows Live

Digg

Delicious

Technorati

Wikio

Blinklist

Fresqui

Facebook

Newsvine

Reddit

**Laboratorios Nevada S.L.**

Análisis de Agua,  
Alimentos, Suelos  
APPCC, PGH, Man.  
Alimentos, Granada  
www.laboratoriosnevada.com

**Calcula Tu Peso Ideal**

Descubre cuanto deberías Pesar y como Cuidarte! 0,99€/sms  
www.blinkgold.es/Test-PesoI

**Manipulador Alimentos Gea**

Curso  
Distancia, Presencial  
T:91-5247533 / 05  
www.geastl.org

**Contenedores Aceite Usado**

Patentado primer contenedor urbano  
Contenedor aceite vegetal usado  
www.sercampo.com

**La Tienda del Aceite**

Compra ahora aceite de Priego a los mejores precios del mercado  
www.latiendadelaceite.es