

COSTA TROPICAL ASOCIACIÓN DE HOTELEROS

Portada

Actualidad

Deporte Cultura y Educación Cartas al Director

Agricultura Sociedad Turismo

Servicios

Mujer

LO MÁS LEÍDO

2.

5.

Editorial

BLOGS

CAMPAÑA PUBLICITARIA.

TRAYECTORIA EMPRESARIAL.

FOSA COMÚN EN MELEGÍS

Editorial

BLOGS.

BLOGS.

BLOGS.

LA HUELGA DE LO ABSURDO.

Fermín Anguita

ARANGÜENA

Blog de Cine BLOGS.

Emilio Calatayud

Foto Ciudadana

EL CB GRANADA APELA A LA AFICIÓN EN SU NUEVA

ABIERTA LA CONVOCATORIA EN LOS PREMIOS AJE GRANADA PARA LA INICIATIVA EMPRENDEDORA Y LA

EL VALLE DA UN ENTIERRO DIGNO A LOS 19 MILICIANOS REPUBLICAŅOS ENCONTRADOS EN UNA

LA DELEGACIÓN DE AFAMMER MONACHIL YA ES UNA

PÍÑAR EMULARÁ ESTE FIN DE SEMANA A LOS CAZADORES PREHISTÓRICOS EN EL CAMPEONATO EUROPEO DE TIRO CON ARCO Y PROPULSOR.

Contratar Publicidad

Lunes, 11 de Octubre 110 - 10:30:31

Publicidad

Búsqueda

palabras de búsqueda

Q Hemeroteca »

Publicidad





Publicidad



Publicidad





LA UGR ELABORARÁ UNA CARTA DE SUSTANCIAS BIOACTIVAS DE 26 **VEGETALES Y FRUTAS DE GRAN CONSUMO**

08/10/2010 - Redacción

Pepinos, aguacates, ajos, cebollas, zanahorias... así hasta completar la carta de frutas y verduras más consumidas en Andalucía. En total, 26 registros. El objetivo de un grupo de investigación de la Universidad de Granada dirigido por Alberto Fernández y Antonio Segura es conocer al detalle -y con vistas a la elaboración de futuros códigos nutricionales- todos los compuestos bioactivos posibles de esta nómina alimentaria. Como punto de partida, los expertos ya conocen el repertorio terapéutico de un buen número de vegetales. Así, de la uva se puede destacar su alto contenido en polifenoles (antioxidantes), mientras que el betacaroteno de la zanahoria es efectivo para la regeneración celular.

Sin embargo, los primeros resultados de este análisis pormernorizado no se han hecho esperar y los expertos ya han firmado un artículo en la revista Phytochemistry -Metabolite profiling and quantification of phenolic compounds in methanol extracts of tomato fruit- en el que a través de técnicas de espectrometría de masas, han descubierto 135 compuestos beneficiosos, de los que 21 "son nuevos". Los más abundantes, los fenólicos, según señala el trabajo. "Estas sustancias atraen la atención de productores y consumidores debido a su actividad antioxidante y propiedades alimenticias", aclaran los autores del estudio.

"El consumo de tomates y productos derivados del tomate se ha asociado con una reducción en el riesgo de contraer algunos tipos de cáncer y otras enfermedades crónicas. Estas propiedades beneficiosas pueden atribuirse a la presencia de metabolitos clave y las interacciones entre ellos", subrayan en el trabajo.

Los expertos han desarrollado y validado un método analítico para determinar las características integrales de los metabolitos -en el extracto de metanol- de tres variedades de tomate: Daniela, Raf y Rambo.

Comentarios



Envía la noticia a un amigo



Imprimir







OPINIÓN

ADALH ALMUÑÉCAR.



CRÍTICOS





Maximo Lopez Millan BLOGS .



Lucia. G.



La Otra Mirada BLOG DE COLIN.





Calle Nueva BLOGS

Publicidad

PROVINCIA en titulares

10/10/2010

EL GRANADA TAMBIÉN SABE VENCER A DOMICILIO

El conjunto rojiblanco remonta el gol inicial de Juanjo merced a dos tantos de Geijo



EL AYUNTAMIENTO DE ÓRGIVA FINALIZÓ 2009 CON SUPERÁVIT

La alcaldesa del municipio ha lamentado el abandono de la sesión plenaria por parte de los concejales del PP y Los Verdes tras interrumpir en plena intervención de los andalucistas. Además se aprobó por unanimidad la solicitud del 100% de la subvención correspondiente al equipamiento de la futura Guardería Municipal que actualmente se está



10/10/2010 78-85. EL GRANADA VENDE CARA SU DERROTA ANTE EL PODEROSO BARCELONA



11/10/2010 10:30 1 de 3