

La Universidad de Granada elaborará una carta de sustancias bioactivas de vegetales y frutas

Los resultados de los estudios servirán para confeccionar códigos nutricionales



Me gusta A una persona le gusta esto.

12 de octubre de 2010

Un grupo de investigación de la Universidad de Granada (UGR), dirigido por Alberto Fernández y Antonio Segura, elaborará una carta de sustancias bioactivas de 26 vegetales y frutas de gran consumo con el fin de conocer al detalle todos los compuestos bioactivos posibles de estos productos. Con los resultados, se prevé elaborar diversos códigos nutricionales.

Los investigadores conocen ya el repertorio terapéutico de un buen número de vegetales, entre ellos la uva, de la que se destaca su alto contenido en polifenoles (antioxidantes), mientras que el betacaroteno de la zanahoria es efectivo para la regeneración celular.

Los expertos explican en un artículo publicado en la revista Phytochemistry -"Metabolite profiling and quantification of phenolic compounds in methanol extracts of tomato fruit"- que en los primeros análisis que han llevado a cabo a través de técnicas de espectrometría de masas han descubierto 135 compuestos beneficiosos, de los que 21 "son nuevos". Los más abundantes son los fenólicos. "Estas sustancias atraen la atención de productores y consumidores debido a su actividad antioxidante y propiedades alimenticias", señalan los autores del estudio.

Además, se ha 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. Según se indica en el trabajo, "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 claves y las interacciones entre ellos".

Me gusta A una persona le gusta esto.