

## Café: 500 veces más potente que la vitamina C

- 



Foto cortesía de EFE

Científicos de la Universidad de Granada y de la Estación Experimental del Zaidín (CSIC) han descubierto que los posos del café tienen una elevada capacidad antioxidante, hasta 500 veces superior a la vitamina C, y pueden ser reutilizados para elaborar alimentos funcionales con grandes cualidades saludables.

En este trabajo los científicos han evaluado las propiedades biológicas de los subproductos derivados de las empresas de café, como los posos (PC) o el "coffee silverskin" (CS), conocido en español como 'cascarilla', según ha informado hoy la Universidad de Granada.

Las empresas productoras de café generan al año más de 2.000 millones de toneladas de los subproductos señalados.

Según los científicos, estos productos son muy ricos en fibra y compuestos fenólicos, todos ellos beneficiosos para la salud humana.

"También son ricos en unos compuestos pardos, que dan lugar al color del café, conocidos como melanoidinas, que presentan diversas propiedades biológicas interesantes para los humanos", explica José Ángel Rufián Henares, profesor del departamento de Nutrición y Bromatología de Granada y autor principal del trabajo.

Sin embargo, en la actualidad estos subproductos no se reutilizan en la industria y se arrojan a los vertederos, donde desarrollan una elevada actividad tóxica medioambiental.

La investigación se ha centrado en evaluar diversas propiedades biológicas de estos subproductos, de forma que se pudieran reutilizar para elaborar alimentos funcionales con propiedades beneficiosas para la salud humana.

Los científicos evaluaron la actividad prebiótica, antimicrobiana y antioxidante, y demostraron que tanto los posos de café como la "cascarilla" presentan una elevada actividad prebiótica, aunque las melanoidinas

suprimen dicha actividad.

El Ministerio de Economía y Competitividad ha concedido a este grupo un proyecto de investigación dentro del "Programa estatal de I+D+i orientada a los retos de la sociedad" para estudiar durante cuatro años las formas de revalorizar estos subproductos de la industria cafetera.