

Descubren que los posos del café tienen una capacidad antioxidante hasta 500 veces superior a la vitamina C

May 5,
2015

Los científicos de la Universidad de Granada y de la Estación Experimental del Zaidín (CSIC) han descubierto que los posos del café tienen una capacidad antioxidante hasta 500 veces la vitamina C y pueden ser reutilizados para desarrollar alimentos funcionales con grandes cualidades saludables para el ser humano.

En un artículo de investigación publicado en la revista *Ciencia de los Alimentos y Tecnología* , los científicos han evaluado las propiedades biológicas de las empresas productoras de derivados subproductos café como el café molido (PC) o plateada de café (CS), conocido en español como ‘cáscara’.

El sector del café es una parte clave de la economía mundial, tanto en el volumen de productos vendidos como beneficios económicos y, a su vez, las empresas productoras de café generan anualmente más de 2.000 millones de toneladas de los productos mencionados, los productos ricos en fibra y compuestos fenólicos, todos los compuestos beneficiosos para la salud humana.

“también son ricos en unos compuestos marrones que dan lugar al color café, conocido como melanoidinas (M), que tienen varias propiedades biológicas interesantes para los seres humanos”, dijo el profesor de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Granada y autor principal de este trabajo, José Ángel Ruffian Henares.

En la actualidad, sin embargo, todos estos productos no se vuelven a utilizar en la industria y son arrojados a los vertederos donde la actividad tóxica desarrollan alto nivel ambiental.

La investigación, dirigida por la Universidad de Granada, se ha centrado en la evaluación de diversas propiedades biológicas de estos productos de una manera que puede ser reutilizado para desarrollar alimentos funcionales con propiedades beneficiosas para la salud humana.

PROPIEDADES BIOLÓGICAS

Después de someter el PC, CS y M digeridos ‘in vitro’ (digestión simular todo el proceso digestivo humano), los científicos evaluaron su actividad prebiótica, donde se determina si los compuestos estudiados son capaces de promover el crecimiento de bacterias beneficiosas para el cuerpo humano como bifidobacterias o lactobacilos y su actividad antimicrobiana se determina –donde su capacidad para reducir el crecimiento de bacterias dañinas para los seres humanos en muchos alimentos, tales como aureus *Staphiloccocus coli*– o *Escherichia*, y su actividad antioxidante, donde la reducción de la oxidación de los radicales que se generan en el cuerpo que causan el envejecimiento o enfermedades tales como la diabetes o Alzheimer evaluado -.

Los investigadores demostraron de manera que tanto los posos del café como la alta actividad de exposiciones prebiótica “escala”, aunque la actividad suprimidos melanoidinas. Melanoidinas también presentan muy alto y tanto la actividad antimicrobioana PC como el CS y M mostraron una actividad antioxidante muy alta, de hasta 500 veces mayor que la vitamina C.

Ruffian Henares destacó que la actividad antimicrobiana y antioxidante del café “fue mayor en café tostado que se hace mediante la adición de azúcar durante el proceso de tostado, desde que se generó una mayor cantidad de M “.

En resumen, los investigadores de la Universidad han asegurado que tanto el PC, CS y M son subproductos de la industria del café que se puede reutilizar para producir alimentos más sanos para los seres humanos: “Si queremos promover la actividad prebiótica de dichos alimentos, deben primero quitar la M, aunque estos podrían

añadirse otros alimentos para aumentar su vida útil gracias a su alta actividad antimicrobiana “, concluyó el profesor.

El Ministerio de Economía y Competitividad acaba de dar a este grupo un proyecto de investigación dentro del “Programa Estatal de I + D + I se centró en los desafíos de la sociedad ‘, sólo por cuatro años para estudiar formas de valoración de estos subproductos de la industria del café.