

Los altramuces pueden combatir el síndrome metabólico

El investigador Jesús María Porres, perteneciente a uno de los grupos de investigación de la Universidad de Granada (UGR) apunta a la soja verde ('Vigna radiata') y al altramuz ('Lupinus luteus') como alimentos beneficiosos para combatir el denominado 'síndrome metabólico', ya que son leguminosas con un elevado contenido en nutrientes esenciales y propiedades funcionales derivadas de su composición específica en proteína, fibra alimentaria y diversos compuestos no nutricionales, como polifenoles y ácido fítico.

GRANADA, 2 (EUROPA PRESS) El investigador Jesús María Porres, perteneciente a uno de los grupos de investigación de la Universidad de Granada (UGR) apunta a la soja verde ('Vigna radiata') y al altramuz ('Lupinus luteus') como alimentos beneficiosos para combatir el denominado 'síndrome metabólico', ya que son leguminosas con un elevado contenido en nutrientes esenciales y propiedades funcionales derivadas de su composición específica en proteína, fibra alimentaria y diversos compuestos no nutricionales, como polifenoles y ácido fítico. En una nota, Andalucía Innova explica que este estudio se enmarca en el proyecto de Excelencia 'Efecto de hidrolizados proteicos vegetales procedentes de leguminosas sobre el metabolismo lipídico y energético en un modelo experimental de rata obesa. Interacción con el ejercicio físico aeróbico', que ha recibido un incentivo de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa de unos 207.000 euros. En el proyecto, centrado en diseñar alimentos funcionales procedentes de estos dos vegetales, intervienen expertos de distintos grupos de investigación de áreas como fisiología, farmacología, histología y ciencias de la actividad física y el deporte. Además, la iniciativa cuenta con la participación de la empresa BIOTmicrogen. Para los científicos granadinos, el consumo de hidrolizados proteicos vegetales y fibra de ambos alimentos, junto a rutinas de ejercicio físico aeróbico, podría repercutir "positivamente sobre el metabolismo energético y lipídico", para lo que ensayarán sus efectos en un modelo experimental de rata obesa y con síndrome metabólico desarrollado. "El potencial de legumbres como el altramuz o la soja verde deriva, no sólo de su elevada calidad nutricional, sino también de las propiedades funcionales de dichas legumbres y de procesos tecnológicos que pudieran mejorarlas", aseguró el investigador. Así, detalló que para la obtención de los hidrolizados proteicos con capacidad funcional se utilizará un proceso de extracción proteica en medio acuoso seguida de hidrólisis con enzimas recombinantes o un proceso de fermentación láctica en el caso de 'Lupinus luteus', y un proceso de hidrólisis proteica endógena como es la germinación en el caso de 'Vigna radiata'. En este sentido, explicó que la elección del altramuz y la soja verde para este proyecto se debe a que el altramuz es una leguminosa cuyo cultivo se encuentra promocionado y subvencionado por la Comunidad Europea como importante fuente de proteína vegetal, mientras que la soja verde es una legumbre cuya comercialización para la preparación de productos germinados se encuentra en plena expansión.

Shakira y Rafa Nadal, muy juntos en el videoclip



Soraya, de lo más sugerente en Must Magazine



Un periodista de la BBC confiesa un antiguo crimen en TV



El beso de amor entre el Gran Wyoming y Andreu Buenafuente



Concurso de fotografía con el móvil del Metro de Madrid

