Ctra. de Jaén, 19
958 15 50 11
http://www.nortusa.es
E-mail: informacion@nortusa.es
NORTUSA
PEUGEOT

OIR AUDIO

Hoy Por Hoy Granada Rafael Troyano

Buscar

Apuntan a la soja verde y altramuces como alimentos beneficiosos para combatir síndrome metabólico

El investigador Jesús María Porres, perteneciente a uno de los grupos de investigación de la Universidad de Granada (UGR) apuntó hoy 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 explicó 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.

Publicada el Martes, 2 de Marzo de 2010 por Redaccion

Radio Granada S.A. no se responsabiliza de los comentarios vertidos en esta página; son propiedad de quien los envió.

No se permiten comentarios anónimos, Regístrate por favor

Radio Granada S.A ® [2005]

Opciones

Imprimir esta noticia

Envía esta noticia a un amigo

Enviar Corrección

La Radio, en directo

SER · Radio GRANADA
SER · Radio MOTRIL
SER · Radio GUADIX
SER · Radio BAZA
SER · Carrusel Deportivo GRANADA
SER · ÚLTIMO BOLETÍN INFORMATIVO
SER · SER Cofrade
dial · Cadena Dial
40 Principales
m80 · m80 Radio
Radiolé · Radiolé
máxima · Máxima FM

radiogranada.es

· **Inicio**
· **Identificarse**
· Recomiéndanos
· Buscar
· Blogs

· Titulares del día
· Titulares en tu e-mail

· Envía tus noticias
· Emisoras
· Publicidad en radio
· La SER en mp3
· Foros de Opinión
· Sugerencias

Noticias en RSS

· **Publicidad web**