DIPUTACIÓN DE ALMERÍA
Almería crece con su gente

El Tiempo en Granada
Hoy
Max Min
10° 6°
9°
© eltiempo.es, Foreca Más »

TELEPRENSA.ES
EL PERIÓDICO DIGITAL DE GRANADA

"Derecho a una vivienda digna a precio asequible" María Acosta Puerta. Abogada. Escobar & Navarrete abogados

GRANADA

TITULARES: Rafael Escuredo inaugurará unas Jornadas sobre el...

Soja verde y altramuces para combatir el síndrome metabólico

Un proyecto de Excelencia de la UGR analiza las propiedades de estas dos leguminosas de consumo común

02-03-2010 13:32

GRANADA.- La soja verde (Vigna radiata) y el altramuz (Lupinus luteus) podrían convertirse en nuevos aliados alimentarios para combatir el denominado síndrome metabólico. Se trata de dos leguminosas de consumo común que se caracterizan, según el investigador Jesús María Porres (Grupo de Investigación PAI AGR145, Universidad de Granada), por su elevado contenido en nutrientes esenciales y por mostrar importantes propiedades funcionales derivadas de su composición específica en proteína, fibra alimentaria y diversos compuestos no nutricionales como polifenoles y ácido fítico.

Por este motivo, se ha iniciado 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, informa Andalucía Innova. El objetivo es diseñar alimentos funcionales procedentes de estos dos vegetales. Se trata de un proyecto multidisciplinar en el que intervienen investigadores de distintos grupos de investigación PAI (AGR145, CTS164, CTS115 y CTS545) pertenecientes a las áreas de fisiología, farmacología, histología y ciencias de la actividad física y el deporte. Dicho proyecto cuenta además con la participación de la empresa BIOTmicrogen, S.L.

Para los científicos granadinos, el consumo de hidrolizados proteicos vegetales y fibra de Vigna radiata y Lupinus luteus, junto a rutinas de ejercicio físico aeróbico, podría repercutir positivamente sobre el metabolismo energético y lipídico. Para ello, ensayarán los efectos de dichos productos en un modelo experimental de rata obesa y con síndrome metabólico desarrollado.

"La importancia para la salud del consumo de productos vegetales entre los que se encuentran las leguminosas, así como la práctica habitual de actividad física, se encuentran entre los pilares fundamentales de todas las recomendaciones para la promoción de unos hábitos de vida saludable, que permitan una mejor calidad de vida y un desarrollo físico y emocional adecuado.

El enorme potencial beneficioso de legumbres como el altramuz o la soja verde, que contienen importantes cantidades de proteína y fibra alimentaria se deriva, no solo de su elevada calidad nutricional, sino que también depende de las propiedades funcionales de dichas legumbres y de procesos tecnológicos que pudieran mejorarlas", asegura el investigador.

Tecnología

"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. 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", aclara.

La preparación de los alimentos funcionales se realizará tomando en

COMPARTIR ESTA NOTICIA

- COMENTAR
- IMPRIMIR
- ENVIAR POR EMAIL

AGENDA | MAS LEÍDOS

- Declarado ilegal otro edificio más en Roquetas de Mar
- Yo admiro a Amat
- Sindicatos de agricultores dicen que el campo está en quiebra técnica
- La Guardia Civil detiene a los autores de 25 robos cometidos en la comarca del Alto Almanzora
- El Almería iguala ya la entrada que registró la temporada pasada para el partido ante el Barça
- Alerta amarilla por vientos de hasta 80 km/h en Levante, Poniente y Almería capital

Detenido un trabajador del ayuntamiento de Salobreña por estafar en la venta de un nicho

Detenido el autor de un tiroteo en Almanjáyar que se saldó con dos heridos por arma de...

Controles policiales hasta la finalización de la Cumbre de la UE-Marruecos en Granada

encontrar los procesos que mejor se adaptan a las características específicas de las leguminosas seleccionadas. El desarrollo de alimentos funcionales es de enorme importancia en la prevención y tratamiento nutricional de numerosas enfermedades como la obesidad o el síndrome metabólico. Este último afecta al 10% de la población activa española y a casi el 25% de la población andaluza, incrementando el riesgo de padecer patologías crónicas como diabetes tipo II y enfermedades cardiovasculares.

Una vía de bienestar

Las leguminosas son una importante fuente de nutrientes esenciales para el adecuado desarrollo del organismo, cuya biodisponibilidad puede verse significativamente mejorada por distintos tratamientos tecnológicos entre los que destacan la germinación, fermentación y formación de hidrolizados proteicos. Las legumbres muestran también un efecto beneficioso sobre determinadas alteraciones como la diabetes, obesidad o hiperlipidemia al ser una importante fuente de carbohidratos complejos de liberación lenta y componentes no nutricionales con potente efecto biológico. No obstante, dicho efecto funcional puede verse significativamente aumentado por los tratamientos tecnológicos antes mencionados.

El proceso de formación de hidrolizados proteicos es un procedimiento eficaz para disminuir la potencial alergenicidad de determinadas fuentes proteicas y puede conducir a un aumento significativo de la capacidad antioxidante, por lo que sería interesante conocer si es igualmente efectivo sobre la alteración del perfil lipídico o la resistencia a la insulina, ambas presentes en el síndrome metabólico junto a obesidad o hipertensión.

Por otra parte, ensayos farmacológicos utilizando distintas fuentes aisladas de fibra y polifenoles en el modelo experimental de rata genéticamente obesa con síndrome metabólico llevados a cabo por miembros del grupo de investigación PAI CTS164, dirigidos por el Profesor Antonio Zarzuelo, han mostrado que estos componentes de la dieta puede ser un importante elemento de protección en dicha patología. El altramuz y la soja verde son buenas fuentes de fibra soluble e insoluble fermentable, que pueden actuar como prebiótico y también contribuir a la mejora del estado de salud en pacientes con síndrome metabólico en base a numerosas vías de actuación.

Para poder dejar comentarios debe estar registrado en la comunidad de teleprensa.

- http://comunidadteleprensa.es

Usuario:
Email:
Entrar

Comentarios:

No hay comentarios

Hemeroteca de **sociedad**

Día	Mes	Año	
Null	Null	Null	Ver hemeroteca

Anteriores | Siguientes

Los agentes de Policía Nacional de Granada utilizarán desde hoy el nuevo uniforme de trabajo

'Clásicos recuperados XXIV', en el Cine Club de la UGR

UGT exige a la Consejería de Igualdad que haga cumplir la Orden que regula el Servicio de Ayuda...

UGT acuerda con CLECE evitar los despidos de trabajadores del Servicio de Ayuda a Domicilio

Conferencia y concierto en la UGR sobre 'Mujer y creación musical'

Diputación premia a Inmaculada Montalbán por su trabajo a favor de la igualdad

IR AL PRINCIPIO

DOCUMENTOS DE INTERÉS

MULTIMEDIA

Imágenes relacionadas con la Operación "Pitufo"

ENTREVISTA: Francisco Torres, abogado de Juan Enciso

Declaraciones en exclusiva para ejido televisión del alcalde de el ejido, juan enciso

El Ayuntamiento de El Ejido denunciará al portavoz municipal de IU por sus declaraciones

Fomento pide que se acelere la investigación sobre el accidente del Helimer 207

La Operación Poniente se cobra la primera víctima en el equipo de Gobierno de El Ejido