



## UNA DESPENSA DE INVESTIGACIÓN PARA LOS ALIMENTOS

5 de Marzo de 2010

**El Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos José Mataix Verdú (INYTA) de la Universidad de Granada estudia la calidad y la composición en nutrientes de la dieta y su relación con algunos trastornos y enfermedades.**

**Rebeca Alcántara Garrido**

La calidad de la alimentación y la dieta equilibrada se han instaurado en la actualidad como pautas de obligado cumplimiento para una vida sana. Sin embargo, los alimentos pueden tener muchas más aplicaciones de las que a priori se les atribuye. Por ello, en el [Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos José Mataix Verdú \(INYTA\)](#) de la Universidad de Granada estudian tanto la calidad como la composición en nutrientes de los alimentos y su papel para combatir algunas enfermedades.

Una de las principales líneas de investigación de este centro son los alimentos funcionales, aquellos que se elaboran para cumplir una función específica dirigida a mejorar la salud y reducir el riesgo de padecer determinadas dolencias. Cada vez es más habitual encontrar productos con sustancias añadidas que contribuyen a combatir problemas de salud como el colesterol, mejorar la función intestinal o la regulación cardíaca. Numerosas empresas de nutrición apuestan por este campo y piden la colaboración de centros especializados para llevar a cabo estudios y hallar nuevas sustancias y productos. Ante esta necesidad empresarial, la ciencia aporta su respuesta. De ahí que este tipo de alimentación haya adquirido en los últimos años un papel protagonista en las investigaciones que se realizan desde el INYTA. Las firmas establecen lazos de colaboración con el centro para encontrar sustancias que, añadidas a determinados alimentos, les confieran unas propiedades eficaces para la prevención de algunas enfermedades y contribuyan a mejorar la salud.

En este sentido el director del centro de investigación, Emilio Martínez de Victoria, destaca un proyecto Cenit, en colaboración con la empresa Puleva Biotech, incentivado desde el Ministerio de Innovación y Ciencia. Se trata de un estudio encaminado a crear una nueva generación de alimentos dirigidos al control de peso y prevención de la obesidad. El objetivo sería, según explica el responsable del INYTA, comprobar si estos componentes, aportados por la empresa privada, modifican la ingesta a través de la liberación de péptidos gastrointestinales relacionados con el apetito.

Otra de las líneas de trabajo del instituto se centra en las repercusiones nutricionales de distintos tratamientos tecnológicos de las legumbres. Diversos estudios apuntan que son una fuente rica de fibra dietética y están demostrando sus efectos preventivos frente a la obesidad o el estreñimiento. Además, tienen bajo contenido en grasa, por lo que una dieta variada y rica en leguminosas ayuda a bajar el nivel de colesterol. Pero, junto a sus características propias, los investigadores van más allá y analizan si el aporte de algunos componentes, como distintos tipos de polisacáridos (hidratos de carbono formados por una larga cadena de monosacáridos como el almidón o la celulosa) se incrementa su valor nutricional y se puede constituir así un alimento funcional, basado en las legumbres, que adquirirían un valor añadido.



**El director del instituto, Emilio Martínez, en uno de los laboratorios**



**Una naranja del Valle de Lecrín, analizada por los investigadores**

### Obesidad Infantil

En el instituto trabajan también temas referentes a la obesidad. Los problemas de peso se han convertido en un trastorno de salud cada vez más acusado en las sociedades desarrolladas, especialmente en poblaciones urbanas, y contra el que se trata de luchar desde muchos frentes. Pero si hay un colectivo en el que esta enfermedad sea especialmente preocupante, es la infancia. El porcentaje de niños con sobrepeso y obesidad va en aumento y desde centros como el INYTA existen líneas de investigación que se concentran en este ámbito. Uno de los grupos del centro instituto de la UGR se centra en la búsqueda de marcadores genéticos para la detección precoz del síndrome metabólico, es decir, la conjunción de varias enfermedades en un mismo individuo que aumenta su la probabilidad de padecer problemas cardiovasculares o diabetes y está directamente relacionado con el exceso de peso. Uno de los marcadores que podría ser clave está relacionado con el tejido adiposo, así como con diferentes hormonas vinculadas a la disminución de la capacidad de respuesta de los tejidos a la insulina.

### Beneficios del aceite de oliva

Otro de los pilares de la investigación del centro es la dieta mediterránea y, en concreto, el aceite de oliva. Las primeras referencias científicas que hablaban de las propiedades beneficiosas de estas pautas alimentarias, asociada a España, Italia y Grecia, datan de mediados del siglo XX y aún hoy los investigadores siguen aportando nueva información sobre sus bondades. Desde el instituto de la Universidad de Granada, se han centrado en el análisis de las características del aceite de oliva y su aportación en el tratamiento de enfermedades variadas y no sólo referentes al sistema digestivo. Procesos inflamatorios como la pancreatitis y otros procesos como el estrés oxidativo -involucrado en muchas enfermedades crónicas, como la aterosclerosis, el Parkinson y el Alzheimer-, el envejecimiento o el cáncer de mama, son algunas de las dolencias sobre las que esta grasa de origen vegetal podría tener efectos positivos.

En el caso de la pancreatitis, los expertos han demostrado que la facilidad de producir inflamación de las células es mucho mayor cuando se usa aceite de girasol que cuando se opta por el de oliva, a través de experimentos basados en la modificación de la composición lipídica de las membranas celulares. Asimismo, los científicos utilizan sustancias obtenidas del aceite de oliva virgen, especialmente antioxidantes, para ver si existen efectos positivos contra el cáncer de mama. En concreto, los expertos exploran los denominados componentes minoritarios de este aceite, es decir, aquellos que no forman parte de las grasas y podrían funcionar, como fármacos naturales para enfermedades como el cáncer.

### Más información:

[Instituto de Nutrición y Tecnología de los alimentos José Mataix Verdú](#)

[« VOLVER](#)
[\[IMPRIMIR\]](#)
[\[ENVIAR NOTICIA\]](#)
[\[MÁS NOTICIAS\]](#)
[\[HEMEROTECA\]](#)


Este portal se publica bajo una [licencia de Creative Commons](#).

Area25  
Diseño web

[Quiénes somos](#) : [Contáctanos](#) : [Boletín electrónico](#) : [Innova Press](#) : [Mapa web](#)