

[Volver a la versión gráfica](#)

EROSKI CONSUMER

Encuesta EROSKI CONSUMER

**Tus hábitos de compra,
¿están cambiando?**

Participa y ayúdanos.
No te llevará más de dos minutos.



Los ácidos grasos del aceite de oliva virgen y del pescado ayudan a prevenir la pancreatitis

Actúan sobre los mecanismos celulares implicados en el desarrollo de la enfermedad

0

0

Me gusta

Sé el primero de tus amigos al que le gusta esto.

7 de octubre de 2011

Un estudio realizado por investigadores del Departamento de Fisiología de la Universidad de Granada (UGR) concluye que el ácido oleico e hidroxitirosol, abundantes en el [aceite de oliva](#) virgen, y los ácidos grasos poliinsaturados n-3, presentes en la grasa del pescado, pueden ayudar a prevenir la pancreatitis aguda al actuar sobre los mecanismos celulares implicados en el desarrollo de esta enfermedad con etiología oxidativo-inflamatoria, informa la UGR. Parte de los resultados de este trabajo se han publicado en la revista *Proceedings of the Nutrition Society*.

Los investigadores analizaron distintos ingredientes de la dieta mediterránea y cuál es su papel, al prevenir o atenuar el daño celular. Los científicos de la UGR desarrollaron un modelo experimental in vitro que permite conocer la influencia del cambio en el perfil de ácidos grasos de la membrana que se produce "in vivo" mediante cambios en la ingesta habitual del tipo de grasa en la dieta, demostrando cómo este cambio de membrana afectaría a la respuesta de la célula tras provocar un daño oxidativo-inflamatorio con ceruleína (pancreatitis aguda).

La UGR destaca que este estudio es el primero que examina cómo los ácidos grasos y antioxidantes afectan los mecanismos celulares del proceso inflamatorio local en el páncreas. Los investigadores han estudiado este aspecto desde un punto de vista preventivo, es decir, mediante un modelo experimental realizado en ratones en el que el daño celular se induce a posteriori tras el tratamiento previo con los componentes nutricionales.

"Existen cada vez más pruebas de que en el origen de las enfermedades crónicas aparecen mecanismos comunes oxidativo-inflamatorios que subyacen en la iniciación y desarrollo de estas enfermedades", señaló la autora principal de este trabajo, María Belén López Millán. También se conoce que la dieta "tiene un papel importante actuando a través de sus componentes (nutrientes y compuestos bioactivos) sobre estos procesos, al evitar o disminuir la incidencia patológica de estos daños por sus efectos antioxidantes (compuestos fenólicos) y antiinflamatorios (ácidos grasos omega 3)", añadió.

[Accesibilidad](#) [Mapa Web](#) [Autores de las imágenes](#) [Creative Commons de esta página](#)
