



Me gusta 28000

Investigación médica

Los ácidos grasos de aceite y pescado ayudan a prevenir la pancreatitis aguda
15:48h | lainformacion.com

Una investigación del Departamento de Fisiología de la **Universidad** de Granada (UGR) ha demostrado que el ácido oleico y el antioxidante hidroxitirosol, abundantes en el aceite de oliva virgen y los ácidos grasos presentes en la grasa del pescado, ayudan a prevenir la pancreatitis aguda.

[Sé el primero en comentar esta noticia]

0 0 [Share](#)

Granada, 6 oct.- Una investigación del Departamento de Fisiología de la Universidad de Granada (UGR) ha demostrado que el ácido oleico y el antioxidante hidroxitirosol, abundantes en el aceite de oliva virgen y los ácidos grasos presentes en la grasa del pescado, ayudan a prevenir la pancreatitis aguda.

Según ha informado hoy la institución académica, estos ácidos grasos actúan sobre los mecanismos celulares implicados en el desarrollo de esta enfermedad, por lo que pueden ser considerados como potenciales ingredientes funcionales en relación a la prevención o atenuación de la gravedad de esta patología.

Los científicos, que han analizado distintos ingredientes de la dieta mediterránea, han desarrollado un modelo experimental "in vitro" que permite conocer la influencia del cambio en el perfil de ácidos grasos.

Se trata del primer estudio en el que se ha examinado cómo los ácidos grasos y antioxidantes afectan los mecanismos celulares del proceso inflamatorio local en el páncreas.

Los científicos de la UGR han examinado este aspecto desde un punto de vista preventivo, 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.

La autora principal de este trabajo, María Belén López Millán, ha señalado que 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.

También se conoce que la dieta tiene un papel importante actuando a través de sus componentes (nutrientes y compuestos bioactivos) sobre estos procesos, lo que evita o disminuye la incidencia patológica de estos daños por sus efectos antioxidantes y antiinflamatorios.

Según la investigadora, la dieta mediterránea ha sido declarada recientemente Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Unesco y es importante por tanto darle una respuesta científica a sus bondades y establecer las bases moleculares de su repercusión sobre la salud.

(Agencia EFE)

Temas relacionados

- [ESPAÑA](#)
- [EDUCACIÓN](#)
- [UNIVERSIDAD](#)
- [SALUD](#)
- [INVESTIGACIÓN MÉDICA](#)

1 enlaces más sobre este asunto

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

06/10/2011

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, actúan sobre los mecanismos celulares implicados en el desarrollo de la pancreatitis aguda, una enfermedad con etiología oxidativo-inflamatoria.

0 [Share](#)



Depósitos al 4%

Infórmate de los productos que harán crecer tu dinero. Depósitos y Cuentas Nómina
[Más información aquí](#)



Tarjeta Sim

Te llevas un descuento de hasta el 25% durante 24 meses en la cuota de la Tarifa que elija
[Acceder aquí](#)



Ahorra dinero en seguros

Hazte de Regal este año y ten hasta un 15% de descuento extra en tu seguro
Con un 65% de bonificación

Destacamos

Meritene

Nutrición personas mayores 25% descuento hasta fin existencias
www.farmaciamore.com/

EnerZona Omega 3

Equilibrar ácidos grasos omega 3 y omega 6 para ganar salud
www.enerzona.net

Anuncios Google