

SALUD Y BIENESTAR

NUTRICIÓN

El aceite de oliva virgen extra podría reducir la inflamación articular

● Un estudio con modelos animales describe la acción de los polifenoles en mediadores del proceso inflamatorio

Redacción

El aceite de oliva virgen extra contiene una fracción polifenólica que favorece la disminución de la inflamación de las articulaciones. Así lo afirma el grupo de investigación Farmacología Experimental y Farmacia Clínica de la Universidad de Sevilla, dirigido por la catedrática de Farmacología Catalina Alarcón de la Lastra. Su equipo observó durante dos meses la evolución de dos grupos de animales, uno alimen-

tado con aceite de girasol como fuente lipídica, y otro con aceite de oliva virgen extra.

Tras el periodo de estudio, la inflamación de las articulaciones de los ratones alimentados con aceite de oliva virgen extra había disminuido considerablemente frente a los que no lo habían consumido.

Según recoge *European Journal of Nutrition*, la inflamación de las articulaciones de los ratones alimentados con aceite de oliva virgen extra había dismi-

nuido considerablemente frente a los que no lo habían consumido. “En este estudio observamos tanto a nivel macroscópico como a nivel tisular cómo el aceite de oliva virgen extra, que se caracteriza por su alto contenido en polifenoles, fue capaz de disminuir una serie de mediadores y parámetros bioquímicos implicados en los procesos inflamatorios”, explica María Ángeles Rosillo, autora principal del trabajo.

Estudios previos señalan que la incidencia de esta enfermedad articular es menor en los países mediterráneos, por ello, estas investigadoras quieren ahora dar un paso más y extrapolar estos resultados a ensayos clínicos en colaboración con el Hospital Universitario Virgen del Rocío de



Camile Lassale.

ARCHIVO

Sevilla. “El consumo de aceite de oliva virgen extra previene el desarrollo de la artritis reumatoide experimental. El descubrimiento de esta acción beneficiosa del aceite de oliva virgen extra refuerza la hipótesis de utilizarlo como estrategia preventiva y terapéutica en el tratamiento de esta patología articular pudiendo reducir la aparición de efectos adversos que acompañan a la farmacoterapia clásica”, afirma la investigadora.

El trabajo surge de la tesis doctoral de la investigadora M^a Ángeles Rosillo que ha sido dirigida por las profesoras Catalina Alarcón de la Lastra y Marina Sánchez Hidalgo, del departamento de Farmacología de la Universidad de Sevilla, en el contexto del proyecto de investigación de Excelencia de la Junta de Andalucía Valoración del Aceite de Oliva Virgen Extra en la Artritis Reumatoide Experimental: Estudio Biodirigido, Caracterización Farmacológica y Desarrollo de Ingredientes Funcionales.

EN BREVE



ALEXANDER TALBOT

Una técnica logra obtener el máximo potencial del ajo negro

ANTIOXIDANTES. Llegado desde la gastronomía asiática, el ajo negro es un alimento de moda en las cocinas de Occidente. Un equipo conjunto de investigadores del Campus de Excelencia internacio-

nal Agroalimentario ceiA3 de la Universidad de Córdoba ha descrito la mejor receta para obtener el alimento con el mayor aporte de antioxidantes posible. Los resultados de esta investigación los apli-

ca ya una empresa cordobesa para elaborar el producto. Los investigadores evaluaron algunas propiedades fisicoquímicas y antioxidantes del ajo negro a partir de su obtención en tres temperaturas di-

ferentes y tanto si se pelan los dientes como si se cocinaba el bulbo completo y describieron el mejor método. Los resultados han sido publicados en la revista científica *Food Chemistry*.

EEUU promueve políticas para reducir la sal de los alimentos industriales

ALIMENTOS. Según informa Medline Plus, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos quiere que la industria alimentaria reduzca la cantidad de sal. En un borrador de directrices voluntarias publicadas el miércoles, la agencia establece

objetivos a 2 y a 10 años para la reducción del contenido de sodio en cientos de alimentos procesados y preparados. El objetivo es reducir el riesgo de hipertensión, enfermedad cardíaca y accidente cerebrovascular (ACV) de los estadounidenses, según la FDA.

Un aumento de peso entre distintos embarazos perjudica la gestación

NEONATOS. El aumento de peso entre embarazos está vinculado a complicaciones en la gestación y resultados neonatales adversos en los niños nacidos en segundo lugar, según revela un estudio publicado por Martina Persson y

sus colegas del Instituto Karolinska, en Estocolmo, Suecia, en *PLoS Medicine* de esta semana. Los resultados sugieren que prevenir el incremento de peso entre los embarazos podría reducir el riesgo de asfixia al nacer y mejorar la salud del bebé.

ALIMENTOS

Estudian un compuesto del té verde y su acción neurobiológica

Redacción

Un ensayo clínico hecho por el Instituto Hospital del Mar de Investigaciones Médicas y el Centro de Regulación Genómica ha demostrado que un compuesto del té verde -la epigallocatequina galato- junto con la estimulación cognitiva mejoran las capacidades intelectuales de las personas con síndrome de Down.

Los resultados, que publica hoy la revista *The Lancet Neurobiology*, indican que este tratamiento consigue mejores resultados en las pruebas relacionadas con la memoria visual y las funciones ejecutivas. El ensayo lo han liderado los doctores Rafael de la Torre y Mara Dierssen y, a pesar de no ser una cura, es la primera vez que un tratamiento demuestra cierta eficacia en este síndrome.

El síndrome de Down afecta a una de cada 1.000 personas en el mundo y es la causa más común de discapacidad intelectual de origen genético. El trabajo de los investigadores del IMIM y el CRG se ha centrado en el papel de la epigallocatequina galato, que compensa el exceso de función de uno de los genes del cromosoma 21, relacionado con la plasticidad cerebral. El ensayo clínico con humanos se hizo con 84 personas entre 16 y 34 años.