dimecres, 06 de juliol de 2011

6 de juliol de 2011

La UdL demostra que els canvis en la dieta influeixen en el metabolisme

La investigació té com a objectiu validar els efectes que tenen en el nostre organisme certs ingredients alimentaris

[javascript:void(0);]

Personal investigador de NUTREN-nutrigenomics [http://www.nutren.udl.cat/], un dels 4 grups TECNIO de la UdL [/sites/universitat-lleida/ca/recerca/oficina/xarxaIT/], amb la col·laboració del grup d'Antioxidants de la UdL [http://www.etsea.udl.es/dept/tecal/cat/investigacio/WEBGrup-Olis-06.html] i l'empresa La Morella Nuts, han demostrat que a través de l'estudi de les molècules es pot obtenir informació rellevant sobre com influeix la dieta en el nostre organisme. La investigació s'ha centrat en els canvis de la composició de la sang, l'orina i el contingut cecal, deguts a la introducció d'una major quantitat de compostos fenòlics en la dieta, que són unes molècules químiques d'origen vegetal que tenen propietats antioxidants i que es poden trobar en aliments com les fruites, verdures i llegums, així com en productes com el te, la xocolata o l'oli d'oliva, entre altres.

/export/sites/universitat-lleida/ca

[+] AMPLIAR

Investigadores treballant a la Plataforma Metabolòmica del PCiTAL/ FOTO: UdL

L'estudi metabolòmic, utilitzat per científics per comprendre millor el funcionament de l'organisme i detectar l'origen de possibles malalties, posa de manifest que hi ha llocs del nostre cos que són més sensibles a les modificacions de la dieta. En aquest sentit, prendre més antioxidants, provoca canvis en el contingut cecal i l'orina, però no tant en el plasma, segons els resultats obtinguts en animals d'experimentació. Concretament es modifica el metabolisme dels àcids biliars que tenen relació amb els nivells de colesterol i de la taurina, implicats en el metabolisme energètic.

La investigació permet validar científicament els efectes dels aliments funcionals en el nostre metabolisme, amb la qual cosa, el projecte té una aplicació molt útil en innovació empresarial, ja que, amb aquest procés es validen aquells ingredients o aliments que les marques comercials utilitzen com a reclam en els nous productes que llencen al mercat. Tot plegat en un moment en què està creixent l'interès dels consumidors pels hàbits de vida saludables.

La investigació permet validar científicament els efectes dels aliments funcionals en el nostre metabolisme, i doncs, d'aquells ingredients que les marques comercials utilitzen com a reclam en els nous productes

L'estudi, publicat recentment a la revista *Journal of Proteome Research* [http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/21619074], s'ha desenvolupat essencialment gràcies a la Plataforma Metabolòmica, un equipament instal·lat al Parc Científic Tecnològic i Agroalimentari de Lleida amb un cromatògraf que permet detectar fins a 4.500 molècules en una sola gota de mostra, situant-se així entre els 5 més avançats de tot l'Estat espanyol. Les investigacions, que han durat quatre anys, s'emmarquen en un projecte finançat pel Ministeri d'Indústria, Turisme i Comerç amb 21 milions d'euros, dels quals, 200.000 han anat a parar al grup de recerca NUTREN-nutrigenomics. En l'estudi, coordinat per la UdL, també hi han participat les Universitats Rovira i Virgili, l'Autònoma de Barcelona, la Complutense de Madrid, a més del Consell Superior d'Investigacions Científiques, l'IRTA i un consorci format per un total de 9 empreses agroalimentàries.

Més informació

N O T Í C I E S R E L A C I O N A D E S

20 de juny de 2011

La UdL analitza la concentració d'antioxidants en aliments habituals de la nostra dieta [https://www.udl.cat/ca/serveis/oficina/Noticies/20-de-juny-de-2011-00001/]

11 de febrer de 2009

La Universitat de Lleida impulsa l'únic centre de l'Estat amb docència i recerca en nutrigenòmica [https://www.udl.cat/ca/serveis/oficina/Noticies/11-de-febrer-de-2009-00001/]

Escolta aquest text [javascript:void(0);]
[javascript:window.print()] [javascript:history.back()] [#]