

La poma de polpa vermella podria beneficiar la salut cardiovascular

La UdL i l'IRBLleida realitzen un estudi per avaluar els efectes dels antioxidants

La Universitat de Lleida (UdL) i l'Institut de Recerca Biomèdica de Lleida (IRBLleida) realitzen un estudi per avaluar els possibles efectes beneficiosos sobre la salut cardiovascular de noves varietats de poma amb polpa vermella, obtingudes gràcies a la col·laboració d'un grup del FruitCentre-IRTA i l'empresa Nufri. Analitzen l'absorció, el metabolisme i la biodisponibilitat dels compostos fenòlics, que es troben a les plantes i fruites. Concretament els antocians, un pigment natural habitual dels fruits rojos que presenta efectes antioxidants. La recerca es fa de manera coordinada amb grup de recerca en Nutrició Funcional, Oxidació i Malaltia Cardiovascular de la Universitat Rovira i Virgili.



Alguns dels voluntaris que participen a les proves / Foto: IRBLleida

[Descarregar imatge](#)

Els investigadors, encapçalats per la professora de l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària (ETSEA) de la UdL Maria José Motilva, han fet la prova amb 10 voluntaris de 25 a 50 anys a l'edifici de Biomedicina 2 de la UdL. En dejú, els donen un *snack* de poma deshidratat, que equival a la ingesta de dos peces de fruita, i posteriorment els prenen mostres de sang i orina en diferents temps i fins a 24 hores per veure l'absorció i biodisponibilitat dels antocians per a l'organisme.

La recerca es realitza en col·laboració amb el servei científic-tècnic de la Unitat de Detecció i Tractament de Malalties Aterotrombòtiques (UDETMA) i el laboratori d'imatge vascular de l'IRBLleida. La ingesta de l'*snack* deshidratat "permet preservar tots els compostos bioactius i vitamines de la fruita fresca i augmenta la concentració dels compostos beneficiosos per la salut cardiovascular, sense efectes secundaris", explica Motilva.

Aquest projecte del [grup de recerca d'Antioxidants](http://www.antioxidants.udl.cat/Antioxidants_Research_Group/Principal.html) [http://www.antioxidants.udl.cat/Antioxidants_Research_Group/Principal.html] de la UdL, que porta per títol *Rea fleshed apple as novel anthocyanin-biofortified food: effect of food processing on the phenolic composition and bioavailability assessment of anthocyanins in humans*, compta amb el finançament del Ministeri d'Economia i Competitivitat. Els investigadors preveuen que els resultats relatius a l'interès de la incorporació a la dieta d'aquestes noves varietats de poma de polpa vermella, o d'algun tipus de poma en general, en el control de les primeres etapes de la malaltia cardiovascular estaran en un termini de dos anys.

Text: Comunicació IRBLleida / Premsa UdL

