

Hace 6 minutos Peña Nieto inicia cuarto año de gobierno con desafíos: ...

Hace 9 minutos ACS y Ferrovial se disputan la ampliación de una de las...

Hace 14 minutos Reservas internacionales caen en 355 mdd: descenso 17

IPC MEXICO 43.617,95 ▲ +0,46%

USDMXN 16,5270 ▼ -0,27%

Crudo WTI 47,77 ▲ +7,28%

Oro 1.066,44 ▲ +0,20%

Noticias, acciones...

Nacional | Negocios | Mercados | Ecomex10 | Monitor | Opinión | Tecnologías | Emprender | Economía | Internacional | Deportes | Life&Style | Motor

IPC México | Índices | M.Primas | Fichas | Divisas | Agenda | Datos Macro | Noticias

IBEX 35 ▼ -0,11% EURUSD ▲ +0,37% I. GENERAL DE MADRID ▲ +0,07% DOW JONES ▲ +0,62% ECO10 ▼ -0,58% EURIBOR ▲ +0,91% BRENT ▼ -1,13%

Destacamos

Peso respira gracias al euro y bolsa cae arrastrada por ICA

El vino y las uvas podrían ayudar a prevenir el cáncer y la úlcera de estómago

SERVIMEDIA - 9:53 - 1/12/2015

0 comentarios

Compartir

Más noticias sobre:

Csic

Nutrición

Medicina



Foto: Getty.

Un estudio liderado por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) ha demostrado la capacidad de los compuestos polifenólicos presentes en las uvas y en el vino para combatir el patógeno que causa el cáncer de estómago y la úlcera gastroduodenal. También ayudarían a erradicar las caries.

Los ensayos realizados han demostrado que los compuestos fenólicos presentes en la uva y el vino poseen propiedades antimicrobianas frente a bacterias responsables de procesos inflamatorios e infecciosos tanto del intestino como de la cavidad bucal.

En concreto, los científicos han constatado efectos beneficiosos frente a las bacterias *Helicobacter pylori* y *Campylobacter jejuni*, responsables de la mayoría de las úlceras y de algunos tipos de gastroenteritis. También resultan beneficiosos frente a la bacteria *Streptococcus*, responsable de infecciones odontológicas como la caries.

En este sentido, el Instituto de Ciencia, Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN) ha descubierto

Flash de noticias México

Hace 5 minutos - Economía

Los mercados no dan tregua a Peña Nieto en la primera mitad de su sexenio

Nacional México

Peña Nieto inicia cuarto año de gobierno con desafíos: CCE

Empresas

ACS y Ferrovial se disputan la ampliación de una de las autopistas de más tráfico de Canadá

[Ver todos](#)

Entérate



Edulcorantes no calóricos

¿Dudas sobre los edulcorantes? Aquí pueden encontrar algunas respuestas a la eficacia de los edulcorantes no calóricos y su rol en los estilos de vida saludables.

que ciertas bacterias lácticas del intestino metabolizan los compuestos fenólicos del vino, produciendo otros compuestos bioactivos saludables que podrían reducir procesos inflamatorios o metabólicos no deseables.

El poder antimicrobiano de estos compuestos naturales, junto a una dieta adecuada, puede ser una alternativa o complemento al tratamiento con antibióticos de determinadas úlceras gástricas y gastroenteritis.

En cuanto a los efectos beneficiosos contra la bacteria Streptococcus, los extractos presentes en la uva y el vino contribuyen a inhibir en un 80% la actividad enzimática de la bacteria involucrada en la formación de la caries. Podrían por tanto ser utilizados en colutorios como alternativa al fluor.

Por el momento, la investigación solo se apoya en ensayos in vitro. "Faltan los ensayos clínicos, pero se ha abierto una nueva vía de estudio", explica el investigador Alfonso Carrascosa. A su juicio, "lo importante es que somos capaces de encontrar soluciones a problemas potencialmente graves".

Gracias a esta investigación, el CSIC ha registrado en colaboración con el Hospital de la Princesa de Madrid una patente de uso de compuestos fenólicos para el tratamiento de patologías causadas por la bacteria Helicobacter Pylori.



Seguir a @EconomiaHoymx

Me gusta 29 666

 Seguir

SUSCRÍBASE AL RESUMEN DIARIO Y ALERTAS



e-mail

Enviar

Acepto la [política de privacidad](#)

SÍGUENOS EN TWITTER

Tweets

Seguir



EconomíaHoy.mx

6m