



Portada > Área Profesional > Entorno

imprimir | tamaño

CAPACIDAD ANTIMICROBIANA

Compuestos polifenólicos frente a cáncer y úlcera gástricos

Ensayos in vitro realizados por el CSIC han constatado la capacidad de compuestos polifenólicos presentes en la uva para combatir potencialmente el *H. pilory* y *Campylobacter jejuni*.

Redacción | dmredaccion@diariomedico.com | 01/12/2015 14:59

compartir Compartir Like 0 Twittear

☆☆☆☆ |vota! | 0 comentarios

imprimir | tamaño

El grupo de Microbiología y Biocatálisis (Microbio) del Instituto de Investigación de Ciencias de la Alimentación (CIAL) ha constatado la capacidad de los compuestos polifenólicos presentes en la uva y el vino para combatir potencialmente el patógeno que causa el cáncer de estómago y la úlcera gastroduodenal.

"Ensayos in vitro han demostrado que estos extractos presentes en la uva y el vino combaten potencialmente el patógeno que causa la úlcera gastroduodenal y el cáncer de estómago. Por el momento, no se han realizado ensayos clínicos, pero se ha abierto una nueva vía de estudio", ha explicado Alfonso Carrascosa, investigador del CIAL. "Lo importante es que somos capaces de encontrar soluciones a problemas potencialmente graves".

Con los resultados de esta investigación, el CSIC ha registrado, en colaboración con el Hospital la Princesa de Madrid, una patente de uso de compuestos fenólicos para el tratamiento de patologías causadas por la bacteria *Helicobacter pylori* y potencialmente utilizables contra el patógeno que causa estas dolencias.

Propiedades antimicrobianas

Los ensayos 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; y frente a la bacteria *Streptococcus*, causante de infecciones odontológicas como la caries.

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

"Al ingerir vino o comer uvas, los polifenoles que contienen son transformados por el microbioma humano produciendo compuestos beneficiosos potencialmente útiles para otras bacterias intestinales saludables, que influyen directamente sobre nuestra salud, ya sea como reductores de procesos inflamatorios o de trastornos metabólicos", ha explicado Carrascosa.

ptococcus, el CIAL ha demostrado a inhibir en un 80 por ciento la actividad enzimática de la bacteria involucrada en la formación de la caries, llegando a proponer que sean utilizados en colutorios como opción al fluor.

El centro es el único organismo científico de España que dispone de un Simulador Gastrointestinal que sería de utilidad para desarrollar experimentos controlados y observar la generación de prebióticos (compuestos beneficiosos para el microbioma gastrointestinal) y compuestos bioactivos.

Además, Microbio ha constatado la capacidad de los compuestos polifenólicos presentes en la uva y el vino para combatir *Campylobacter jejuni*. Emplear esos compuestos fenólicos o



TU ESPECIALIDAD AL MINUTO

CARDIOLOGÍA

ENDOCRINOLOGÍA

MEDICINA DE FAMILIA

NEFROLOGÍA

NEUROLOGÍA

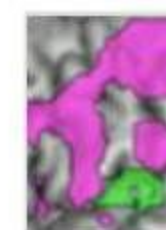
SALUD MENTAL

MÁS SOBRE ENTORNO

Descubren un principio universal de la organización del lenguaje en el cerebro

por Redacción. Madrid

Una investigación demuestra que,



tanto al descifrar el lenguaje oral como el escrito, en nuestro cerebro se activan áreas comunes, según se publica en *Proceedings of the National Academy of Sciences* (PNAS). Los autores del estudio considera que se trata de un principio universal de organización cerebral.

La ingesta de refrescos en dietas poco saludables eleva el riesgo de ECV y metabólicas por Europa Press



ENCUENTROS DIGITALES

José Andrés Llamas (en curso)

Martes, 1-12-2015 (17:30h)