

Portada Canal Horeca Bases de datos INDISA Tienda Empresas Recomendadas

Editorial Actualidad Aperturas Internacional Perfumería y Droguería Protagonistas Fabricantes Distribución Hemeroteca

Usuario nuevo

Login

Nombre de usuario

Contraseña

OK

¿Has olvidado tu clave?

EL PROCESO DE ENLATADO ES EL QUE MEJOR CONSERVA LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE GRELOS Y BERZAS



El Grupo de Brassicas de la Misión Biológica de Galicia, en colaboración con el Departamento de Farmacología de la Universidad de Santiago, ha obtenido unos primeros resultados muy prometedores en los ensayos *in vitro* realizados en dos líneas celulares de cáncer de próstata con tres compuestos (isotiocianatos) presentes en grelos y berzas.

GALIAT 6+7, impulsado por seis empresas y siete grupos científicos, continúa avanzando en los diferentes proyectos de investigación. El CSIC y A Rosaleira han comprobado que el enlatado es el proceso que mejor conserva en los grelos y berzas los compuestos fenólicos, que actúan como antioxidantes. La concentración de estos compuestos resulta beneficiosa para la salud ya que retrasa de forma natural el

envejecimiento. Esta es una de las conclusiones del estudio del efecto en la composición nutricional de los distintos métodos de procesado llevado a cabo por el Grupo de Brassicas de la Misión Biológica de Galicia-CSIC, que también ha analizado el procedimiento de congelado, envasado en cristal y al vacío.

La segunda vía de investigación se ha centrado en comprobar el **potencial efecto antitumoral** de los compuestos denominados isotiocianatos presentes de forma singular en los cultivos de brásicas y que, además, contribuyan a incrementar la eficacia de fármacos antitumorales.

Los primeros resultados de los ensayos *in vitro* realizados en dos líneas celulares de cáncer de próstata han permitido constatar que existen **resultados prometedores** para dos compuestos isotiocianatos, puesto que inhibieron el crecimiento de las células cancerosas de manera dependiente de la dosis y, además, estas moléculas aumentaron la actividad de un fármaco antitumoral ampliamente utilizado en el tratamiento de este tipo de patología. La investigación se ha desarrollado en colaboración con el grupo del Dr. Freire del departamento de Farmacología de la Universidad de Santiago de Compostela.

Otra de las líneas de investigación ha girado en torno a determinar qué ciclo de cultivo es el más adecuado y qué momento de desarrollo de la planta es el idóneo para realizar la cosecha en campo con el fin de **maximizar el contenido en compuestos nutricionales** en grelos y berzas y conseguir un aporte eficaz en la dieta. Para ello, se han realizado dos ensayos en campo en la parcela experimental de la MBG-CSIC, comprobando que las plantas adultas tienen un mayor rendimiento y una concentración más alta de compuestos bioactivos (vitaminas, glucosinolatos, fenólicos...). También se ha determinado que la cosecha primavera-verano es especialmente indicada para el cultivo de berza y la de otoño-invierno para la del grelo.

La participación de **A Rosaleira** en **GALIAT 6+7** se enmarca en la filosofía de la empresa del **Grupo TERRAS GAUDA** de elaborar conservas vegetales de alta calidad de forma artesanal, que mantienen todas sus propiedades nutricionales utilizando los últimos avances en tecnología y realizando una importante apuesta por el I+D+i.

La conservera vegetal más antigua de Galicia ha potenciado la internacionalización y el consumo en todo el territorio nacional de productos de origen gallego, como los grelos y berzas, con un alto contenido en vitaminas, minerales y antioxidantes. En la actualidad exporta a **Filipinas, México, Alemania, Reino Unido y Andorra**. **A Rosaleira** comercializa también tomate al natural, setas, judías y mirabeles, entre otros productos, en tiendas especializadas y en la web de venta online www.arosaleira.com

GALIAT 6+7 es una alianza de **A Rosaleira, Terras Gauda, Pazo de Rivas, OLEI, Friscos, Quescrem** y siete grupos científicos: Misión Biológica de Galicia-CSIC (Grupo de Viticultura y Brásicas), Instituto de Investigación de Ciencias Marinas-CSIC (Grupo de Química de Productos Marinos), Hospital Clínico de Santiago-CHUS, Aula de Productos Lácteos – USC, Farmacología de la Facultad de Medicina –USC y Química Analítica y Alimentaria de la Universidad de Vigo.

Entre Empresas (6)

Agenda

Recibir Boletín

BUSCAR EN ESTA SECCIÓN

Introduzca unas palabras para realizar la búsqueda en la sección "Al día". Si lo desea puede limitar los resultados por periodos de tiempo.

Búsqueda

OK

Desde: MES AÑO

Hasta: MES AÑO

todo soluciones



Tfo: 91 737 27 38
info@fpdsolutions.net
www.fpd solutions.net

Síguenos en
facebook



Att.Cliente 902

Contactar Confidencialidad Condiciones de Uso Portada

INDISA

Indisa © 2009. All Rights reserved

Gestor de contenidos desarrollado por  Power SPC v2