

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.



Descarregar imatge

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 M o t i l v a .

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

