

Descubren nuevas propiedades beneficiosas en 14 hortalizas y 11 frutas



Noticias

Los investigadores han descubierto nuevas propiedades hasta ahora desconocidas en frutas y hortalizas

Científicos de la Universidad de Granada han descubierto en **14 hortalizas y 11 frutas de alto consumo nuevas propiedades beneficiosas para la salud** como efectos antioxidantes y compuestos bioactivos.

Han sido científicos del **Centro de Investigación y Desarrollo de Alimentos Funcionales** los que han confirmado la presencia de diferentes compuestos bioactivos en hortalizas como el pepino y la alcachofa y frutas como el aguacate y la sandía, que benefician a la salud, según ha informado la Universidad de Granada.

Los investigadores han descubierto nuevas propiedades hasta ahora desconocidas en 14 hortalizas (**tomate, pimiento, pepino, calabacín, berenjena, alcachofa, judía, lechuga, zanahoria, patata, cebolla, ajo, haba y espárrago**) y once frutas (**limón, mango, granada, membrillo, aguacate, níspero, chirimoya, caqui, sandía, melón y uva**).

El estudio de estos alimentos, dirigido por el profesor Alberto Fernández y coordinado por Antonio Segura, ha permitido confirmar la presencia de compuestos bioactivos que en gran medida definen las propiedades beneficiosas para la salud de estas hortalizas y frutas. Esta investigación permitirá otorgar un valor añadido a las frutas y hortalizas estudiadas, así como ampliar, mejorar y actualizar las tablas de alimentos en cuanto al contenido de los bioactivos, incluyendo los compuestos fenólicos y carotenoides descubiertos y la actividad antioxidante de estos alimentos.

Los resultados se enmarcan en el contrato-proyecto concedido al centro por la Consejería de Agricultura y Pesca para conocer nuevos datos nutricionales y funcionales de las hortalizas y frutas. Los científicos seleccionaron los alimentos estudiados en función de su interés, consumo e importancia socio-económica para Andalucía, y de cada vegetal se eligió la variedad más relevante recolectada en el grado óptimo de maduración.

Los investigadores llevaron a cabo la puesta a punto tanto de los métodos de tratamiento previo de muestra como de los métodos analíticos para determinar los compuestos fenólicos y de carotenoides y determinar su capacidad antioxidante.

El estudio ha identificado y cuantificado los carotenoides más característicos de cada muestra mediante cromatografía líquida y otros métodos científicos. La investigación se ha publicado en diferentes revistas científicas con alto índice de impacto, ha dado lugar a diversas comunicaciones en congresos internacionales y al desarrollo de varias tesis doctorales.

Redacción