vinetur

El CSIC constata la capacidad del vino para combatir el cáncer de estómago y la úlcera gastroduodenal

Resultado de esta investigación, el CSIC ha registrado una patente para el tratamiento de patologías causadas por la bacteria Helicobacter Pylori

martes 1 de diciembre de 2015



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 realizados ‘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”, explica el investigador del CIAL, el Dr. Alfonso Carrascosa. “Lo importante es que somos capaces de encontrar soluciones a problemas potencialmente graves”, añade.

Resultado de esta investigación, el CSIC ha registrado, en colaboración con el Hospital 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.

Efectos frente a la gastroenteritis y la caries

Estos 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 Helycobacter 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”, explica el Dr. Alfonso Carrascosa.

En cuanto a los efectos beneficiosos contra la bacteria Streptococcus, el CIAL ha demostrado que 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, llegando a proponer que sean utilizados en colutorios como opción al fluor.

El centro de investigación, pionero en el estudio de la relación vino-microbioma humano, 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, 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 Campylobacter jejuni, patógeno principal causante de gastroenteritis en el mundo. Emplear esos compuestos fenólicos o subproductos de bodegas como complemento dietético para aves de corral, principal reservorio de Campylobacter jejuni y puerta de entrada a la cadena alimentaria humana, podría reducir la presencia del mismo en el intestino de las aves y así la probabilidad de contaminación de sus canales en el eviscerado.

Estas son algunas de las líneas de investigación que recoge la exposición del Jardín Botánico de Madrid (RJB) ‘La Vid, el Vino y el CSIC’ cuyo objetivo es acercar la ciencia y las investigaciones sobre un sector estratégico en España. La muestra se aproxima a la investigación científica del sector vitivinícola desde una perspectiva multidisciplinar, demostrando su trascendencia a nivel económico, social, cultural y gastronómico en España.

El CSIC, que genera el 20% de la producción científica nacional, es la institución con mayor porcentaje de transferencia de resultados al tejido productivo, tal y como se puede corroborar en esta exposición, que cuenta con la colaboración de 9 bodegas: Terras Gauda, Vega Sicilia, Marqués de Riscal, Grupo Estévez, Freixenet, Abadía da Cova, Borsao, Alto Moncayo y Lustau y la Plataforma Tecnológica del Vino.