vinetur

La unión de moléculas presentes en la uva y el vino para mejorar la salud, a estudio por el investigador Angel Gil

¿Es beneficioso beber vino tinto en dosis moderadas? La eterna pregunta que numerosos investigadores han estudiado y estudian a día de hoy

lunes 11 de diciembre de 2023

ESCRITO POR MDECOMUNICACIÓN



Infinidad artículos no oficiales señalan los beneficios médicos que el vino tinto puede tener para nuestra salud, como efectos antioxidantes, antiinflamatorios y regulador de lípidos.

Ahora, un nuevo estudio financiado por la Fundación Séneca (22015/PI/22, Agencia de Ciencia y Tecnología de la Región de Murcia) y liderado por el murciano Angel Gil Izquierdo, Investigador Científico del Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura (CEBAS, CSIC) y en el que participan el Grupo REM de la Universidad Católica San Antonio de Murcia (UCAM) comandado por el Dr. José Antonio Gabaldón Hernándezy la Universidad de Montpellier-Centre National de la Recherche Scientifique (CNRS) (Dr. Thierry Durand, Francia) esclarece más estas dudas y evalúa el efecto de compuestos bioactivos vegetales de origen vitivinícola en la salud (polifenoles y compuestos de origen lipídico).

Gil Izquierdo se centra en cómo las actividades biológicas de los polifenoles y los ácidos grasos poliinsaturados n-3 inciden en la oxidación, inflamación, cáncer, enfermedades cardiovasculares y degenerativas. El estudio se basa en la unión de los dos tipos de compuestos en una nueva molécula denominada lipofenol, buscando demostrar sus efectos beneficiosos para la salud.

Recordemos que numerosos alimentos contienen polifenoles, entre ellos la uva, que contiene resveratrol, uno de los polifenoles más importantes. Hasta la fecha, el "hándicap" se encontraba en su baja disponibilidad en el cuerpo humano de manera que esta cuestión limitaba que el resveratrol pudiera expresar sus propiedades beneficiosas para la salud en su máxima extensión pero, ahora, con el estudio liderado por Angel Gil se pretende buscar la unión de este compuesto con los ácidos grasos en todas las fases de elaboración del vino, desde la vid y sus partes fisiológicas, pasando por el mosto y todos los procesos de vinificación hasta el vino final en sí. De esta manera, la presencia de la unión de ambas moléculas en forma de lipofenol de resveratrol en el vino y por ende en el cuerpo humano tras su ingestión podría dar lugar a una mejor absorción y biodisponibilidad de resveratrol, lo que vendría a confirmar y a fortalecer los beneficios del vino tinto sobre la salud. De hecho y hasta la fecha de desarrollo del proyecto, se han podido detectar la presencia de lipofenoles de resveratrol en los vinos tintos de la Bodega Baigorri S.A.U. así como en hoja de vid, lías

y otros estadíos intermedios del proceso de vinificación, lo que abre un campo de investigación nuevo en el vino y puede aumentar el grado de presencia de resveratrol en el cuerpo humano a través de dichas moléculas sumadas al resveratrol libre ya descrito.

