



## Los ácidos grasos del aceite de oliva virgen y del pescado ayudan a prevenir la pancreatitis aguda

06/10/2011

\* Científicos de la **Universidad de Granada** han demostrado que el ácido oleico e hidroxitirosol, abundantes en el aceite de oliva virgen, y los ácidos grasos poliinsaturados n-3, presentes en la grasa del pescado, también suavizan los síntomas de esta enfermedad

- Han analizado distintos ingredientes de la dieta mediterránea y cuál es su papel, previniendo o atenuando el daño celular



El ácido oleico e hidroxitirosol, abundantes en el aceite de oliva virgen, y los ácidos grasos poliinsaturados n-3, presentes en la grasa del pescado, actúan sobre los mecanismos celulares implicados en el desarrollo de la pancreatitis aguda, una enfermedad con etiología oxidativo-inflamatoria. Por lo tanto, pueden ser considerados como potenciales ingredientes funcionales en relación a la prevención o atenuación de la gravedad de esta patología.

Así se desprende de una investigación realizada por investigadores del Departamento de Fisiología de la **Universidad de Granada**, en la que han analizado distintos ingredientes de la dieta mediterránea y cuál es su papel, previniendo o atenuando el daño celular.

### Modelo experimental in vitro

Los científicos han desarrollado un modelo experimental in vitro que permite conocer la influencia del cambio en el perfil de ácidos grasos de la membrana que se produce in vivo mediante cambios en la ingesta habitual del tipo de grasa en la dieta, demostrando cómo este cambio de membrana afectaría a la respuesta de la célula tras provocar un daño oxidativo-inflamatorio con ceruleína (pancreatitis aguda).

Se trata del primer estudio en el que se ha examinado cómo los ácidos grasos y antioxidantes afectan los mecanismos celulares del proceso inflamatorio local en el páncreas. Los científicos de la UGR han examinado este aspecto desde un punto de vista preventivo, es decir, mediante un modelo experimental realizado en ratones en el que el daño celular se induce a posteriori tras el tratamiento previo con los componentes nutricionales.

La autora principal de este trabajo, **María Belén López Millán**, señala que “existen cada vez más pruebas de que en el origen de las enfermedades crónicas aparecen mecanismos comunes oxidativo-inflamatorios que subyacen en la iniciación y desarrollo de estas enfermedades. También se conoce que la dieta tiene un papel importante actuando a través de sus componentes (nutrientes y compuestos bioactivos) sobre estos procesos, evitando o disminuyendo la incidencia patológica de estos daños por sus efectos antioxidantes (compuestos fenólicos) y antiinflamatorios (ácidos grasos omega 3)”

“La dieta mediterránea ha sido declarada recientemente Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO” afirma la investigadora de la UGR-, y es importante darle una respuesta científica a sus bondades estableciendo las bases moleculares de su repercusión sobre la salud.

Parte de los resultados de este trabajo, que ha sido dirigido por los profesores **Mariano Mañas Almendros, María Dolores Yago Torregrosa y María Dolores Mesa García** han sido publicados en la revista Proceedings of the Nutrition Society.



En la imagen, a la derecha, María Belén López Millán.

**Contacto:** María Belén López Millán. Departamento de Fisiología de la **Universidad de Granada**. Teléfono: 958241000 Ext. 20312. Correo electrónico:

LINK: --LOGIN--0103ecc9f72dff8d75781f7c6df5e67eugr[dot]es -> --LOGIN--

<http://secretariageneral.ugr.es/>

0103ecc9f72dff8d75781f7c6df5e67eugr%5Bdot%5Des

- FORMULARIO DE PROPUESTA DE ACTIVIDADES - NOTICIAS
- CANALUGR: RECURSOS DE COMUNICACIÓN E INFORMACIÓN
- VER MÁS NOTICIAS DE LA UGR
- BUSCAR OTRAS NOTICIAS E INFORMACIONES DE LA UGR PUBLICADAS Y/O RECOGIDAS POR EL GABINETE DE COMUNICACIÓN
- RESUMEN DE MEDIOS IMPRESOS DE LA UGR
- RESUMEN DE MEDIOS DIGITALES DE LA UGR
- Perfiles oficiales institucionales de la UGR en las redes sociales virtuales Tuenti, Facebook, Twitter y YouTube