Viernes 21 de Septiembre de 2018

**Nutrición y Salud en el Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**

Dentro de las áreas temáticas previstas en el VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos a desarrollarse del 1 al 3 de Octubre (<http://prensa.cba.gov.ar/economia/congreso-internacional-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos/>), se encuentra el área de Nutrición y Salud, donde se abordaran investigaciones, trabajos y experiencias vinculadas a como los alimentos y sus nutrientes tiene distintos efectos en la salud.

Estos determinados alimentos que contribuyen a prevenir, por ejemplo esta enfermedad, se los denomina alimentos funcionales.

Consideramos **alimentos funcionales aquellos que además de sus propiedades nutritivas básicas, tienen un efecto beneficioso adicional sobre nuestra salud.**

Algunas características de los alimentos funcionales son: se consumen como parte de una dieta normal,; tienen una presentación similar a la de un alimento convencional y tienen propiedades beneficiosas para la salud o reducen el riesgo de desarrollar enfermedades crónicas.

Hay un espacio particular en la producción de alimentos que están certificados científicamente, que son considerados promotores de salud.

Por ejemplo conocemos que los fitoesteroles generan, bajo determina formulación, también la reducción de la producción y de asimilación de las grasas que producen colesterol.

Los fitoesteroles son compuestos naturales de origen vegetal presentes en algunos alimentos. Son moléculas estructuralmente parecidas al colesterol animal.

En este marco y en esta nueva edición del Congreso, habrá una presentación vinculada al consumo de frutas pulposas, consideradas ricas en fibras solubles y la posibilidad de reducir la frecuencia de enfermedades crónicas no contagiosas, incluidos algunos tipos de cáncer.

**Efectos biológicos de las pectinas de las frutas. Una nueva perspectiva**

Joao Paulo Fabi - Universidad de Sao Paulo  - Brasil

Algunas partes de las pectinas, que son los polisacáridos principales de las fibras solubles de las frutas pulposas, pueden inhibir la proteína pro metástasis llamada galectina 3, por una unión selectiva de calactanos derivados de las pectinas in vivo e in vitro.

Por lo tanto pueden reducir el crecimiento de células cancerosas. Las pectinas pueden ser también fermentadas por la microbiotic instestinal del ser humano induciendo el crecimiento de bacterias simbióticas y produciendo ácidos grasos de cadena corta, que pueden por su parte también prevenir el cáncer de colon.

Como algunas frutas pulposas son consideradas ricas en pectinas con grandes cantidades de garactanos derivados de la pectina con un potencial todavía no explorado, sería de mucho interés establecer una correlación entra la estructura química de las pectinas y los probables beneficios del consumo humano de las mismas.

Las pectinas extraídas de frutas maduras climatéricas y/o aquellas extraídas de algunas no climatéricas pero modificadas químicamente para liberar galactanos, se están estudiando como compuestos por un buen potencial contra el cáncer.

Experimentos que comprenden el cultivo de células in vitro y la fermentación de colonias en varios modelos in vivo, confirman el posible efecto anti cancerígeno de las pectinas de las frutas por mecanismos diferentes al de la inhibición de la galectina 3.

Estos resultados que se presentan en el trabajo abren nuevas perspectivas en el desarrollo de alimentos funcionales derivados de las frutas ricas en pectinas.

Toda la información del Congreso en <https://cicytac.cba.gov.ar/>