

Unas moléculas descubiertas ahora convierten al vino en un superalimento

Investigadores de la Región de Murcia y con fondos de la Fundación Séneca estudian la presencia de lipofenoles en la uva y el vino. Estas moléculas recién descubiertas resultan muy beneficiosas para la salud, especialmente en la prevención del cáncer, las enfermedades neurodegenerativas y la inflamación. Por A. F. Cerdera.

La cultura mediterránea no se entiende sin el vino. Desde su invención, hace unos 8.000 años, esta bebida extraída de la uva es habitual en todas las mesas, protagonista de los brindis, y su importancia en la cultura es tal que forma parte de uno de los sacramentos más importantes del catolicismo. Pero el vino es mucho más. Consumido de forma responsable, ofrece beneficios para la salud cardiovascular, reduce el colesterol “malo” y también cuenta con propiedades antioxidantes que protegen la piel, combaten el envejecimiento y ayudan a la salud cognitiva.

A todos estos elementos saludables del vino, un equipo de investigación del Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura (CEBAS-CSIC) suma otro más, que podría situarlo en la categoría de los productos conocidos como “superalimentos”. El grupo dirigido por Ángel Gil Izquierdo ha descubierto que el vino es rico en lipofenoles, unas moléculas descubiertas recientemente que aúnan los beneficios de los polifenoles y los ácidos grasos poliinsaturados. Los lipofenoles ejercen efectos positivos

sobre la oxidación, el cáncer, las enfermedades cardiovasculares y degenerativas, y también sobre la inflamación, que es el origen de un buen número de enfermedades. Estas moléculas se han hallado en el aceite de oliva, pero realmente abundan conjuntamente con el resveratrol, una sustancia presente en la piel de la uva y otros elementos de la vid que también pasa al vino. Ahora, con fondos de la Fundación Séneca, Ángel Gil, en colaboración con otro equipo de la Universidad Católica de Murcia, evalúa las propiedades de los lipofenoles, esta combinación de ácidos grasos y polifenoles que nos regala la naturaleza. El equipo de Ángel Gil ha puesto mucho interés en el estudio de estas moléculas recién descubiertas porque representan una revolución desde el punto de vista de la alimentación para la salud. Los lipofenoles aportan gran parte de las propiedades saludables de los ácidos grasos y los polifenoles. Pero no se trata de una suma de elementos como tal, sino de una especie de sinergia positiva para el organismo. Estas moléculas consiguen que el organismo absorba mejor los polifenoles y aproveche todos sus beneficios. Además, logran que estos elementos se

mantengan más tiempo en el interior del organismo y lo recorran casi en su totalidad. «Concretamente, con este estudio se demostraría que hay una doble vía de absorción de los antioxidantes del vino. El primero y tradicional y hasta ahora conocido de la vía sérica y el segundo consecuencia del complejo de los ácidos grasos y los compuestos



LIPOFENOLES

Objetivo: Estudio de la presencia de los lipofenoles en la uva y el vino, así como el análisis de las propiedades beneficiosas de estos compuestos para la salud.

Molécula recién descubierta: Los lipofenoles son unas moléculas descubiertas recientemente. Presentan la ventaja de facilitar la absorción de los polifenoles y que los beneficios de estas sustancias se mantengan durante más tiempo en el organismo.

Investigador: Ángel Gil, del centro CEBAS-CSIC de la Región de Murcia.

<https://fseneca.es>

mantengan más tiempo en el interior del organismo y lo recorran casi en su totalidad. «Concretamente, con este estudio se demostraría que hay una doble vía de absorción de los antioxidantes del vino. El primero y tradicional y hasta ahora conocido de la vía sérica y el segundo consecuencia del complejo de los ácidos grasos y los compuestos



fenólicos o sea los lipofenoles que se absorberían por la vía linfática lo que sería un hallazgo singular por ser la primera vez que se demuestra su existencia, con el consiguiente efecto beneficioso para el ser humano», explica Ángel Gil.

Hasta la fecha, los estudios realizados con lipofenoles han resultado muy positivos. Estas moléculas reducen la oxidación del organismo, inicio de los procesos de envejecimiento. Además, algo muy importante,

frenan los problemas de inflamación, que son el origen de la mayor parte de las enfermedades agudas y crónicas. Por otro lado, en experimentos realizados en ratones se ha observado que estas moléculas se acumulan en zonas clave del organismo, como el hígado y el cerebro, donde ejercen una función protectora.

Otro aspecto que ha sorprendido a los investigadores es que el organismo es capaz de generar sus propios lipofenoles a partir de los obtenidos a través de los alimentos. Esto no se había observado nunca antes y abre la puerta al desarrollo de nuevas estrategias de alimentación para la salud.

El descubrimiento de los lipofenoles no fue casual. Los investigadores sospechaban que podía haber una unión entre polifenoles y ácidos grasos. Entonces se pusieron a buscarla. «Hemos buscado lipofenoles en fuentes naturales y los hemos encontrado en el hidroxitirosol, un componente del aceite de oliva; y nos hemos adentrado en el vino, el mosto y los productos de vinificación, y resulta que están presentes como lipofenoles de resveratrol, además del propio resveratrol de la vid, la uva, el mosto y el vino».

El objetivo de este proyecto, que actual-

mente está al final de su ejecución, es la identificación de estas moléculas en alimentos naturales y que su obtención se realice a través de la ingestión de los propios alimentos o, a lo sumo, como extracto enriquecido añadido a otro alimento, pero no mediante su encapsulación en productos nutracéuticos.

Este estudio sobre los lipofenoles de resveratrol de la uva y el vino abre la puerta a una línea de trabajo prometedora. Por ejemplo, investigar la manera de potenciarlos en otros alimentos donde ya se sabe que están, como los lipofenoles de hidroxitirosol del aceite de oliva.

Pero en el caso concreto de la uva, el descubrimiento de los lipofenoles asociados al resveratrol va a permitir el desarrollo de vinos todavía más saludables. Este equipo ha comprobado que con algunos cambios en los procesos de fermentación se logra multiplicar la concentración de estos compuestos. Esta investigación reescribe la historia de los polifenoles. Pero, más allá de la ciencia de los alimentos, supone un espaldarazo a la cultura del vino como una costumbre saludable y muy arraigada en la cultura mediterránea. □