Evaluación del potencial efecto beneficioso de la ingesta regular de alimentos y bebidas funcionales sobre marcadores cardiovasculares en modelos animales y/o humanos

2026 Universidad Pablo de Olavide
Ver la oferta en la web. www.upo.es/UPOtec
Contacta con la OTRI: otri@upo.es

Sector

Alimentación y bebidas

Área Tecnológica

Biotecnologia , Biomedicina y Salud Pública

Descripción

La prevalencia de enfermedades cardiovasculares (ECV) ha aumentado de forma vertiginosa en los últimos años en países industrializados. La presencia de factores de riesgo cardiovascular (obesidad, dislipemias, hipertensión, estrés oxidativo, estado proinflamatorio y disfunción del endotelio vascular) está condicionada por el estilo de vida, fundamentalmente dieta inadecuada. Recientemente se han llevado a cabo estudios clínicos y epidemiológicos que relacionan la ingesta de una dieta rica en frutas y verduras con la prevención o tratamiento de ECV. Los compuestos bioactivos contenidos en estos alimentos son los responsables de su efecto saludable. Desde el Área de Nutrición y Bromatología de la Universidad Pablo de Olavide se ofrece así evaluar el potencial efecto beneficioso de la ingesta regular de nuevos alimentos y bebidas funcionales sobre marcadores cardiovasculares, tanto en modelos animales como en humanos sanos o con algún factor de riesgo cardiovascular.

Necesidad o problema que resuelve

Son necesarios estudios de intervención en modelos animales o en humanos para comprobar el efecto beneficioso real de un alimento o bebida rico en compuestos bioactivos. Actualmente ha aumentado el desarrollo de alimentos funcionales, fundamentalmente encaminados a la prevención y tratamiento de enfermedades cardiovasculares, debido al aumento de la prevalencia de estas patologías en nuestra sociedad. Estos nuevos alimentos deben ser avalados por estudios científicos rigurosos para poder ser ofertados al consumidor acompañados de términos tales como “saludable” o “funcional”.

Aspectos innovadores

El grupo de investigación dispone de experiencia en la caracterización de compuestos bioactivos de alimentos y bebidas. La profesora responsable, Mª Soledad Fernández Pachón, ha publicado los siguientes trabajos relacionados directamente con la Capacidad I+D que oferta: Antioxidant Capacity of Plasma after Red Wine Intake in Human Volunteers. Journal of Agricultural and Food 2005, 53, 5024-5029. Acute Intake of Red Wine does not Affect Antioxidant Enzymes Activities in Human Subjects. Internacional Journal for Vitamin and Nutrition Research 2006, 76, 291-298. Repeated Red Wine Consumption and Changes on Plasma Antioxidant Capacity and Endogenous Antioxidants (Uric Acid and Protein Thiol Groups). Journal of Agricultural and Food Chemistry 2007, 55, 9713-9718. Changes in Antioxidant Endogenous Enzymes (Activity and Gene Expression Levels) after Repeated Red Wine Intake. Journal of Agricultural and Food Chemistry 2009, 57, 6578-6583. Absorption, metabolism and excretion of fermented orange juice (poly)phenols in rats. BioFactors 2013, doi:10.1002/biof.1152. Actualmente se encuentra elaborando una publicación sobre el efecto beneficioso de la ingesta regular de una nueva bebida fermentada de naranja en marcadores antioxidantes y antiinflamatorios en ratones sanos y con síndrome metabólico.

Tipos de empresas interesadas

Empresas del sector alimentario.

Nivel de desarrollo

Disponible para el cliente.

Equipo de Investigación

Nutrición y diabetes (BIO 311)
http://www.upo.es/biologia/nutricion/