

Título: **Equipo chileno detecta que la cúrcuma atenúa el deterioro de la memoria por el envejecimiento**

# Equipo chileno detecta que la cúrcuma atenúa el deterioro de la memoria por el envejecimiento

Científicos del Centro Basal Ciencia & Vida de la USS identificaron que la molécula obtenida a partir de este cada vez más popular alimento podría tener un impacto muy beneficioso en las mitocondrias sinápticas, que son claves en el proceso cognitivo.

Leo Riquelme

**E**n los últimos años científicos de distintos países han explorado y descubierto las bondades que tiene para la salud humana la cúrcuma, una raíz de origen indio cada vez más usada como aditivo en los alimentos. Ahora, un equipo chileno acaba de publicar los resultados de seis años de investigación que establecen que la molécula de este vegetal tiene potencial para atenuar el deterioro de la memoria durante el envejecimiento.

Esa fue la conclusión que expresó en la revista científica *Ageing Research Reviews* la investigadora chilena Cheril Tapia, doctora del Centro Basal Ciencia & Vida, de la Universidad San Sebastián. En el documento aborda que este producto tiene potencial antioxidante capaz de aminorar el declive cognitivo.

“La idea de la cúrcuma surge de la necesidad de buscar posibles tratamientos para personas de avanzada edad en productos naturales o alimentos, ya que la mayoría de los adultos mayores muchas veces consumen diversos fármacos para otras afecciones asociadas a la edad, por lo que intervenir,



La doctora Cheril Tapia, del Centro Basal Ciencia & Vida, de la USS, lideró la investigación.

por ejemplo a través de una dieta, podría ser menos invasivo y con menos efectos adversos”, explica a este medio la científica.

“En este contexto, la cúrcuma se describe como un potente antioxidante, sin embargo se desconocía que esta pudiera tener un efecto directo con la mitocondria”, agregó.

Hasta ahora, científicos habían destacado los efectos

**ORIGEN INDIO**  
 La cúrcuma es un aditivo alimenticio que aporta color, aroma y sabor.

de esta raíz originaria del sudeste de la India como analgésico, anti-inflamatorio, bactericida e incluso cicatrizante.

Las investigaciones del equipo encabezado por Ta-

pia se centraron en el rol de las mitocondrias sinápticas, que son esenciales para la comunicación de las células cerebrales, “ya que se localizan en las regiones sinápticas de las neuronas, donde aportan energía, regulan las fluctuaciones de calcio luego de cambios en la actividad sináptica y sirven como señalizadores celulares”, según explican desde el Centro Basal Ciencia & Vida.

De acuerdo a la investigación, durante el proceso de envejecimiento se acumulan mitocondrias dañadas en el hipocampo, las que no producen energía eficiente, causan daño oxidativo y son incapaces de manejar adecuadamente un incremento en los niveles de calcio, lo que podría contribuir al deterioro que ocurre en el envejecimiento.

El equipo nacional identi-

ficó la presencia de una proteína anómala en el interior de las mitocondrias sinápticas, lo que podría ser clave en su vulnerabilidad.

“Cuando hablamos de la vulnerabilidad de las mitocondrias de la sinapsis, esto se sustenta en que, al ser desafiadas a ciertos estímulos, que pueden ser estresantes o nocivos, estas mitocondrias en lugar de responder positivamente tienden a perder rápidamente su función”, acota la académica de la USS.

Buscando posibles productos terapéuticos, los científicos llegaron a la curcumina, que es una molécula de la cúrcuma y que se caracteriza por su reconocido poder antioxidante. La investigación estableció que, efectivamente, su uso tiene un potencial impacto en la mitocondria.

“Por similitud con el efecto observado con otros antioxidantes que sí tienen como blanco la mitocondria, apostamos a que sería un modulador de la función mitocondrial”, sostiene la científica.

“Una proyección de este trabajo, y hacia dónde nosotros queremos apuntar, es que si mantenemos la funcionalidad de las mitocondrias sinápticas podría haber un menor deterioro de la memoria”, añade.