

La cáscara de la naranja trae inesperados beneficios al corazón

Un estudio destaca el potencial de los fitoquímicos para reducir sustancias asociadas a enfermedades cardiovasculares.

Agencia EFE

Una investigación de la Universidad de Florida (UF) reveló que el extracto de cáscara de naranja podría ser una herramienta crucial para mejorar la salud cardiovascular.

El estudio destaca el potencial de los fitoquímicos presentes en las cáscaras de naranja para reducir la producción de sustancias químicas dañinas asociadas con enfermedades al corazón.

Investigaciones recientes se han centrado en el papel de ciertas bacterias intestinales que, al metabolizar ciertos nutrientes, producen Trimetilamina N-óxido (TMAO), un indicador de riesgo futuro de enfermedades cardiovasculares.

Con el objetivo de explorar alternativas naturales para mitigar este riesgo, expertos de la UF examinaron el efecto de dos tipos de extractos de cáscara de naranja: una fracción polar y una frac-



La investigación allana el camino para el desarrollo de alimentos funcionales enriquecidos

yu wang
investigadora

ción apolar.

Utilizando disolventes polares y no polares, los investigadores lograron separar estas fracciones permitiendo estudiar sus propiedades y efec-

tos sobre la producción de TMAO y Trimetilamina (TMA).

RESULTADOS

Los resultados mostraron que el extracto de la fracción no polar inhibe eficazmente la producción de estas sustancias químicas perjudiciales, mientras que la fracción polar contenía un compuesto llamado feruloilputrescina, conocido por su capacidad para inhibir la enzima responsable de la producción de TMA.

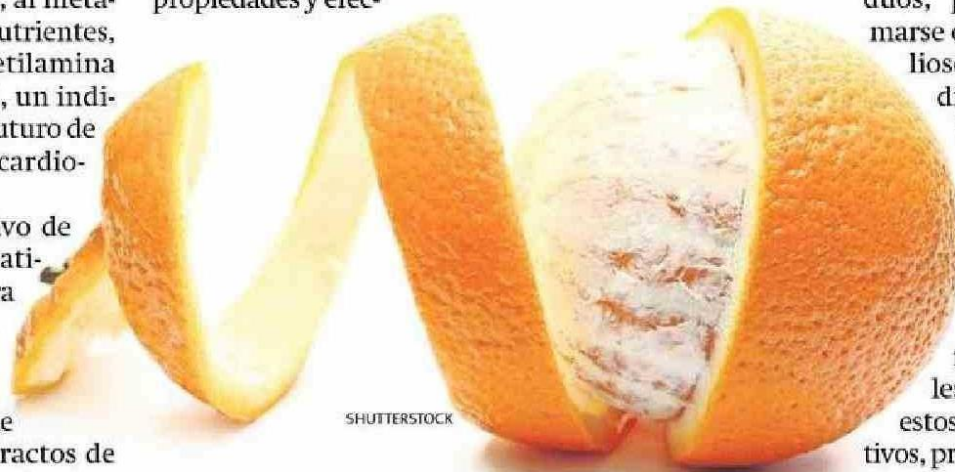
“Este es un hallazgo novedoso que resalta el potencial de la feruloilputrescina en la salud, mediante la reducción del riesgo de

una enfermedad cardiovascular”, aclara Yu Wang, una de las autoras.

Tras ser expuestos los resultados, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EE.UU. ha clasificado los extractos naturales de la cáscara de naranja como seguros para el consumo humano, abriendo nuevas posibilidades para su uso en la industria alimentaria y farmacéutica.

Al respecto, Wang expresó optimismo sobre el futuro del informe, señalando que “los hallazgos sugieren que las cáscaras de naranja, tradicionalmente consideradas residuos, podrían transformarse en ingredientes valiosos para productos dietéticos y alimentarios que promuevan la salud cardiovascular”.

“La investigación allana el camino para el desarrollo de alimentos funcionales enriquecidos con estos compuestos bioactivos, proporcionando nuevas estrategias terapéuticas”, proyecta. 



SHUTTERSTOCK

EN EE.UU. SE PRODUCEN 5 MILLONES DE TONELADAS DE CÁSCARAS.