El CSIC e Innaves crean el primer complemento alimenticio español contra la hipertensión

Investigadores del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), en colaboración con la empresa española Innaves, han desarrollado el primer complemento alimenticio para reducir la hipertensión. El producto, denominado Lowpept, incluye péptidos antihipertensivos patentados por el CSIC y ha sido ensayado con pacientes del Hospital Ramón y Cajal de Madrid.

SINC

16/4/2013 11:09 CEST

Laboratorios de la empresa Innaves, en Vigo. / Innaves.

Tras una década de investigación, el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y la biotecnológica española Innaves han desarrollado un tratamiento 100% natural para el control de la presión arterial. El complemento alimenticio, denominado Lowpept, se obtiene rompiendo las proteínas mayoritarias de la leche mediante una enzima digestiva, la pepsina. Sus fragmentos, llamados péptidos, disminuyen la tensión al reducir la producción de angiotensina, molécula responsable del estrechamiento de los vasos sanguíneos y, por tanto, del aumento de la tensión arterial, según ha señalado la empresa en un comunicado.

“Es un ingrediente natural con propiedades antihipertensivas demostradas”, explica Isidra Recio, del Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación del CSIC. El producto, presentado en comprimidos, es capaz de reducir la presión arterial de personas hipertensas unos 12,5 milímetros de

mercurio de media, según ensayos clínicos llevados a cabo en el Hospital Ramón y Cajal de Madrid.

La hipertensión se produce cuando la presión arterial supera de manera persistente los 140 milímetros de mercurio (máxima) o los 90 milímetros de mercurio (mínima). Unos 10 millones de personas padecen hipertensión en España, según la Sociedad Española de Hipertensión.

Lowpept contiene péptidos antihipertensivos patentados
por el CSIC

Lowpept ha sido desarrollado con péptidos antihipertensivos patentados por el CSIC. Este complemento alimenticio, que ya está a la venta, está recomendado para personas con una ligera hipertensión o para pacientes hipertensos en combinación con su medicación habitual. En personas con la tensión normal, Lowpept no produce ningún efecto sobre la presión arterial.

Hidrólisis de las proteínas lácteas

“El complemento alimenticio es natural porque se produce mediante la hidrólisis de las proteínas lácteas, en un proceso parecido al que ocurre durante la digestión de la leche en el estómago o en la fabricación del queso”, señala Francisco Gómez, catedrático de la Universidad de A Coruña y gerente de Innaves.

Innaves es una empresa biotecnológica con sede en Vigo (Pontevedra) y está especializada en proteínas, péptidos y enzimas para el desarrollo de nuevos productos alimentarios. La compañía ha liderado varios proyectos europeos, financiados por la UE, el Ministerio de Industria y la Xunta de Galicia. En la actualidad, junto a investigadores del Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación del CSIC, Innaves está desarrollando nuevos productos dirigidos a patologías crónicas habituales, presentando alternativas naturales que puedan prevenir el uso de los fármacos evitando los problemas asociados a su empleo.

TAGS

COMPLEMENTO ALIMENTICIO | REDUCCIÓN HIPERTENSIÓN | INNAVES | CSC |
INNOVACIÓN |

Creative Commons 4.0

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)