

Investigadores brasileños describen el potencial farmacológico de la tucumã

Investigadores de la Universidad Federal de Santa María y de la Universidad del Estado del Amazonas (Brasil) han desvelado en un estudio el gran potencial de una fruta, denominada tucumã, como protector de la salud. Según los autores, esta fruta, que crece en la palmera amazónica, tiene efectos antioxidantes, antiinflamatorios y propiedades antitumorales.

SINC

20/11/2014 10:00 CEST



La fruta amazónica tucumã. / Gabriel Menezes.

Las frutas ricas en carotenoides son importantes para la salud humana ya que cuentan con una importante acción antioxidante y funcionan como precursores de la vitamina A. Además, juegan un relevante papel fisiológico en la visión. Sin embargo, algunas frutas ricas en carotenoides como la tucumã, fruto de la palmera amazónica, han sido hasta el momento poco estudiadas. Investigadores de la Universidad Federal de Santa María y de la Universidad del Estado del Amazonas (Brasil) han profundizado en la “dieta amazónica” analizando la tucumã y otras frutas exóticas.

Según detalla Ivana Da Cruz, de la Universidad Federal de Santa María, investigar este tipo de dieta “puede ayudar a mantener la salud de las personas que viven en los trópicos, de forma similar a lo que ocurre con la

dieta mediterránea, que es estudiada ampliamente en todo el mundo”.

El trabajo, que se ha publicado en la revista *Food Chemistry*, surge de estudios previos del grupo de investigación en torno a las variables ambientales y genéticas que pueden afectar al envejecimiento y a la prevalencia de enfermedades en las personas mayores ribereñas que viven en la región amazónica de Brasil.

Menos hipertensión, obesidad y diabetes

En ellos observaron que estos mayores tenían una menor prevalencia de algunas enfermedades crónicas y trastornos como la hipertensión, la obesidad y la diabetes en comparación con los adultos mayores que viven en el entorno urbano. Un estudio adicional mostró que consumen muchas frutas en temporada, entre ellas la tucumã. A partir de estos resultados llevaron a cabo una encuesta sobre cuestiones relacionadas con la dieta, incluyendo 20 frutas amazónicas.

Añadir estas frutas exóticas en la dieta puede mejorar la salud de los trópicos de la misma foma que ocurre con la dieta mediterránea, según los autores

Posteriormente, explica la investigadora, “empezamos a abordar estudios exploratorios *in vitro* e *in vivo* con estos frutos, incluyendo la tucumã, que es ampliamente consumida y rica en retinoides”. Los retinoides son sustancias derivadas de la vitamina A que se emplean habitualmente en medicina, ya que están implicadas en diversas funciones importantes del organismo.

Suplementos alimenticios y medicamentos

Utilizando diversas técnicas, como el estudio de células humanas *in vitro* y cepas comerciales de células de cáncer de mama, leucemia, próstata o cáncer colorrectal en conjunción con extractos etanólicos aislados a partir de la cáscara y la pulpa de la tucumã, los investigadores han llegado a la conclusión de que la fruta tiene un efecto genoprotector, antioxidante, antiinflamatorio, antimicrobiano y potencial antitumoral, por lo que esta fruta

podría tener potencial farmacológico.

Los investigadores tratan ahora de llevar esta información a la población, con el fin de sensibilizar en torno al consumo de la tucumã y de otras frutas amazónicas para la prevención de diversas enfermedades.

Asimismo, añaden, “los resultados obtenidos también tienen potencial aplicación en el desarrollo de suplementos alimenticios y otros productos médicos o cosméticos”. El equipo científico ha obtenido buenos resultados a partir de extractos de la cáscara de la tucumã, lo que abre la posibilidad de utilizar estas partes menos comestibles para la elaboración, por ejemplo, de suplementos nutricionales de origen natural.

Referencia bibliográfica

Sagrillo, M. R., Garcia, L. F. M., de Souza Filho, O. C., Duarte, M. M. M. F., Ribeiro, E. E., Cadoná, F. C., y Da Cruz, I. B. M. (2014). “Tucumã fruit extracts (*Astrocaryum aculeatum* Meyer) decrease cytotoxic effects of hydrogen peroxide on human lymphocytes”. *Food Chemistry*, 173, 741–748. doi:10.1016/j.foodchem.2014.10.067

Derechos: **Creative Commons**

TAGS

TUCUMÃ | FRUTAS | AMAZONAS | CAROTENOIDES |

Creative Commons 4.0

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

