

EL RESVERATROL Y LA QUERCETINA ESTÁN PRESENTES EN MUCHOS ALIMENTOS Y BEBIDAS

Dos moléculas ayudan a reducir el peso y la grasa corporal

El resveratrol y la quercetina, moléculas presentes de forma natural en numerosos alimentos y bebidas de origen vegetal como la uva, el vino, la cebolla, y la manzana, entre otros, han demostrado, además de otros efectos beneficiosos para la salud, cierta capacidad para reducir la grasa corporal. Los experimentos realizados a un grupo de ratas alimentadas con dieta rica en grasa y azúcar demuestran que la administración de una combinación de estos dos compuestos induce un efecto del tejido adiposo blanco que contribuye a la reducción de peso.

UPV/EHU

22/6/2015 10:00 CEST

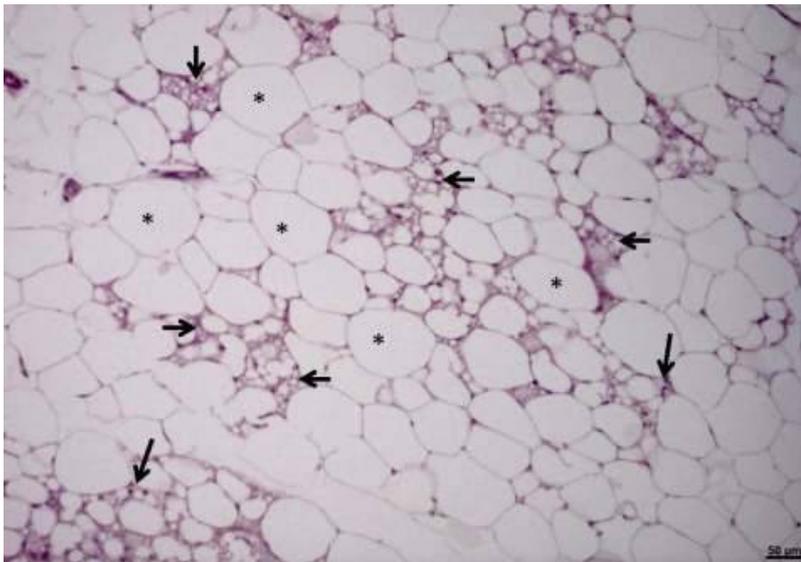


Imagen de un corte histológico de tejido de grasa blanca de rata. / UPV

Los trabajos realizados por el grupo Nutrición y Obesidad de la Universidad del País Vasco (UPV), integrado en el Centro de Investigación Biomédica en Red-Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición (CIBERObn), publicados en varias revistas, revelan que la administración de una combinación de resveratrol y la quercetina induce un efecto conocido como 'marronización' del tejido adiposo blanco en un grupo de ratas alimentadas con dieta obesogénica (rica en grasa y azúcar).

El tejido adiposo marrón es un tejido graso que hasta hace no mucho se creía que solo estaba presente en niños neonatos y animales hibernantes

Este efecto, además de otros observados en este mismo experimento, podría justificar y, por tanto contribuir a la reducción de peso y grasa corporal observada en este grupo de ratas.

El tejido adiposo marrón es un tejido graso que hasta hace no mucho se creía que solo estaba presente en niños neonatos y animales hibernantes. Este tejido se encarga de disipar la energía en forma de calor para mantener la temperatura corporal (en lugar de almacenarla como sucede con el tejido adiposo blanco), proceso conocido como 'termogénesis'.

Su reciente descubrimiento también en el ser humano adulto, y la correlación inversa existente entre la cantidad de ese tejido y un menor Índice de Masa Corporal, ha despertado el interés de la comunidad científica.

Un proceso patentado

La 'marronización' es un proceso de reciente descubrimiento que consiste en el desarrollo de adipocitos (o células grasas) con características de adipocitos marrones en el seno del tejido adiposo blanco (llamados adipocitos 'beige' o 'brite').

Según la investigadora principal, Noemí Arias Rueda, que ha realizado su tesis sobre los efectos de la combinación de estas dos biomoléculas, la activación de este proceso podría contribuir a reducir la grasa corporal.

El efecto marronizante de esta mezcla (resveratrol y quercetina) ha sido descubierto por primera vez por el grupo de investigación al que pertenece Arias gracias a la colaboración de la Universidad de las Islas Baleares (grupo liderado por el catedrático Andreu Palou y perteneciente también a CIBERobn), lo que ha permitido patentarlo en marzo de 2015.

Referencias bibliográficas:

Arias N, Macarulla MT, Aguirre L, Milton I, Portillo MP. "The combination of resveratrol and quercetin enhances the individual effects of these molecules on triacylglycerol metabolism in white adipose tissue". *European Journal of Nutrition* 2015.

Arias N, Macarulla MT, Aguirre L, Miranda J, Portillo MP. "Liver delipidating effect of a combination of resveratrol and quercetin in rats fed an obesogenic diet". *Journal of Physiology and Biochemistry* 2015.

Patente: 'Composiciones y usos en la activación de la termogénesis'. N/Ref.:ES2654.6. Publicada en el Boletín Oficial de la Propiedad Industrial, marzo 2015.

Derechos: **Creative Commons**

TAGS

GRASA CORPORAL | RESVERATROL | QUERCETINA | ADIPOCITOS | PESO |

Creative Commons 4.0

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