

XI Jornada Científica sobre Bebidas Fermentadas y Salud

Los polifenoles y el silicio que contiene la cerveza podrían prevenir los daños celulares a nivel cardiovascular y cerebral propios del envejecimiento



Madrid, 21 de junio de 2018. – Más de cien alumnos y docentes de distintas facultades de la Universidad Complutense de Madrid (UCM) han asistido a la **XI edición de la Jornada Científica sobre Bebidas Fermentadas y Salud** enmarcada dentro de la Cátedra de Bebidas Fermentadas de la UCM. La jornada se ha celebrado hoy en la Facultad de Farmacia bajo el título *'Alimentos y bebidas fermentadas: ¿podemos interferir con los mecanismos moleculares del envejecimiento?'*

El incremento de la esperanza de vida conlleva un aumento de la prevalencia de las enfermedades relacionadas con el envejecimiento, como son las cardiovasculares o los daños neurodegenerativos. Actualmente, existe cada vez más evidencia científica sobre la relación entre este tipo de neurodegeneración y el estatus nutricional, ya que determinados nutrientes podrían ejercer un importante papel preventivo. “Este es el caso de las bebidas fermentadas como la cerveza, ya que su consumo moderado podría tener un efecto positivo en el envejecimiento”, ha afirmado el **Prof. Francisco Sánchez-Muniz**, del departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos de la UCM durante su intervención en la jornada.

La responsable de este efecto es uno de sus ingredientes principales, la malta, de la que se desprende el silicio. “Recientemente se ha atribuido al silicio un posible papel neuroprotector”, ha asegurado Sánchez-Muniz. Además, ha continuado, “existe evidencia suficiente acerca del posible beneficio de su aporte dietético sobre diversos aspectos fisiológicos, como por ejemplo la integridad osteomuscular o su efecto autoinmune”. Dentro de las investigaciones del grupo de trabajo de la Facultad de Farmacia de la UCM, se ha observado también un posible beneficio hipolipémico y protector frente al desarrollo de hígado graso.

Por otro lado, “el lúpulo es una fuente importante de compuestos fenólicos con propiedades antioxidantes y antiinflamatorias por lo que también podría contribuir a la prevención del envejecimiento”, ha asegurado **David Moranta**, del Instituto Universitario en Ciencias de la Salud, de la Universidad de Islas Baleares (UIB).

Algunos de estos polifenoles son capaces de mimetizar los efectos de la restricción calórica, terapia que ha demostrado ser capaz de alargar la esperanza de vida en modelo animal. Por el momento los primeros resultados del grupo de investigación de Moranta apuntan que “tratamientos crónicos con distintos polifenoles en ratas mayores consiguen revertir y recuperar el deterioro motor y cognitivo asociado al envejecimiento, analizado mediante distintos test conductuales”.

César Nombela, director de la Cátedra Extraordinaria de Bebidas Fermentadas y Salud y Catedrático de Microbiología y Parasitología de la Universidad Complutense, ha sido el encargado de inaugurar este encuentro anual y ha recalcado que *“los hábitos alimentarios influyen claramente tanto en la salud física como en el bienestar emocional. En esta línea, numerosos estudios apuntan que el consumo moderado de bebidas fermentadas, en adultos sanos y en el contexto de un estilo de vida mediterráneo, podría aportar beneficios tanto en la salud cardiovascular como en el sistema nervioso”*.

El envejecimiento es un proceso multifuncional común a todos los seres vivos que conlleva la acumulación progresiva de alteraciones moleculares, dando lugar a una serie de daños celulares de diversa intensidad. No obstante, la edad es el principal factor de riesgo a la hora de desarrollar una enfermedad cardiovascular. Por ello, **Vicente Andrés**, del Centro Nacional de Investigaciones Cardiovasculares Carlos III (CNIC), Madrid, ha apuntado que “es esencial identificar los mecanismos genéticos, moleculares y celulares que regulan el envejecimiento”.

Las levaduras y la microbiota, a examen

Otra línea de trabajo para entender los procesos de envejecimiento son las levaduras. **María Ángeles de la Torre**, del departamento de Ciencias Médicas Básicas, IRB Lleida de la Universidad de Lleida, ha presentado la ponencia *‘Las levaduras como modelo de estudio del envejecimiento’*. “Para promover un envejecimiento sano sería necesario comprender en profundidad todos los mecanismos moleculares que intervienen en el proceso de envejecimiento a nivel celular y aquí se sitúan las levaduras”, ha explicado. Muchos de los mecanismos celulares relacionados con el proceso de extensión o retardo del envejecimiento celular han sido identificados primeramente en las levaduras, lo que destaca el extenso potencial de este modelo como herramienta de detección y caracterización de los mecanismos eucariotas conservados que en ellas que promueven la longevidad.

La investigación de **Abelardo Margolles**, del Instituto de productos lácteos de Asturias del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (IPLA-CSIC), trata de estudiar el efecto protector de los probióticos. “Se trata de microorganismos vivos que cuando se administran en cantidades adecuadas confieren un beneficio en la salud del hospedador que pueden ayudar a mejorar la salud y la calidad de vida de las personas”, ha apuntado.

Durante la Jornada de Bebidas Fermentadas y Salud también ha participado **Stefano Salvioli**, del departamento de Medicina Experimental y de Diagnóstico de la Universidad de Bolonia (Italia), con su ponencia *‘Mecanismos moleculares del envejecimiento humano y la longevidad: un enfoque en la inflamación’*, donde ha explicado la teoría del envejecimiento oxidativo del estrés. Por último, el broche final lo ha puesto **Juan Antonio Corbalán**, del Centro Médico Vithas Internacional de Madrid, quien ha hablado sobre la influencia del deporte en el envejecimiento.

Cátedra Extraordinaria de Bebidas Fermentadas y Salud

La Cátedra Extraordinaria de Bebidas Fermentadas de la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid (UCM) es la primera en Europa dedicada al análisis, la investigación y la realización de actividades docentes sobre bebidas fermentadas (vino, cerveza y sidra).

Las tareas de la Cátedra se centran en analizar la realidad y perspectivas de estas bebidas, que tradicionalmente forman parte de la Dieta Mediterránea, y su relación con la salud humana dentro del contexto de una alimentación saludable y equilibrada, siempre desde el análisis de un consumo moderado por adultos sanos. La Cátedra está asociada a la Facultad de Farmacia y está dirigida por el Prof. César Nombela, Catedrático de Microbiología de la Facultad de Farmacia de la UCM.

Para más información:
Marta Escavias de Carvajal
91 384 67 41 / 609 46 43 45
marta.escavias@bm.com