

Se presentarán evidencias en el área neurodegenerativa y en la microbiota intestinal

La Universidad de Zaragoza acoge una sesión para dar a conocer los últimos estudios sobre consumo moderado de cerveza

- Los polifenoles de la cerveza podrían modificar la composición de la microbiota favoreciendo el crecimiento de bacterias beneficiosas para el organismo
- La ‘sin alcohol’ podría contrarrestar los efectos neurodegenerativos inducidos por el aluminio y relacionados con estas enfermedades según varios experimentos in vitro e in vivo

Zaragoza, 3 de octubre de 2018.- Alumnos y profesionales de la salud se han dado cita en la ‘Jornada de difusión de los resultados del V Simposio Internacional de la cerveza’, un encuentro divulgativo que recoge los últimos estudios sobre el consumo moderado de cerveza y sus posibles efectos en la salud. La jornada, celebrada en la Universidad de Zaragoza (UZA), ha contado con la presencia de D. Luis García Vinuesa, vicerrector de Política Científica, y ha sido moderado por el Dr. Luis Moreno, catedrático y coordinador del Grupo GENUD (Growth, Exercise, Nutrition and Development).

Este evento tiene como objetivo compartir el conocimiento en torno a la cerveza desde un punto de vista científico, social y cultural, así como acercar a la comunidad científica de Aragón y a los alumnos de la universidad los últimos hallazgos científicos presentados en el V Simposio Internacional de la Cerveza, que se celebró en el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente en Madrid. En dichos estudios se valora siempre un consumo moderado y dentro de una alimentación equilibrada y saludable, tal como se realiza en España, de acuerdo con los patrones de la Dieta Mediterránea (DM).

Enfermedades neurodegenerativas y microbiota, principales temas

Uno de los temas más novedosos presentados ha incidido en el potencial efecto positivo que los polifenoles presentes en la cerveza podrían tener en la microbiota intestinal. La **Dra. Isabel Moreno Indias**, científica del Instituto de Investigación Biomédica de Málaga, ha explicado que *“los polifenoles (antioxidantes naturales) contenidos en esta bebida fermentada podrían modificar la composición de la flora o microbiota intestinal favoreciendo el crecimiento de algunas bacterias beneficiosas e impidiendo la proliferación de otras perjudiciales¹”*.

Por su parte, la **Prof^a. Dra. María José González Muñoz**, Catedrática de Toxicología de la Universidad de Alcalá de Henares, ha presentado un estudio² sobre el efecto del silicio en las enzimas antioxidantes y marcadores inflamatorios cerebrales y ha señalado que *“la cerveza sin alcohol podría contrarrestar los*

¹ Moreno-Indias, I.M.; Sánchez-Alcoholado, L.; Perez-Martinez P; Andres-Lacueva C; Cardona F; Tinahones FJ; Queipo-Ortuño MI (2016) Red wine polyphenols modulate fecal microbiota and reduce markers of the metabolic syndrome in obese patients Food Funct. 20;7(4):1775-87

² González-Muñoz MJ, Garcimartín A, Meseguer I, Mateos-Vega CJ, Orellana JM, Peña-Fernández A, Benedí J, Sánchez-Muniz FJ. 2017. Silicic Acid and Beer Consumption Reverses the Metal Imbalance and the Prooxidant Status Induced by Aluminum Nitrate in Mouse Brain. J Alzheimers Dis, 56(3), 917-927.

efectos neurodegenerativos inducidos por el aluminio (relacionado con la aparición de estas enfermedades) según varios experimentos in vitro e in vivo. El efecto inhibidor del silicio y la capacidad antioxidante del lúpulo podrían estar implicados en este efecto positivo que ayudaría a contrarrestar los efectos oxidativos del aluminio y, por lo tanto, a ejercer un posible efecto protector frente al envejecimiento”.

El consumo moderado de cerveza en la salud

Según comenta el Dr. Ramón Estruch, del Departamento de Medicina Interna del Hospital Clínic de Barcelona, en la introducción del documento de Monografía del V Simposio Internacional de la Cerveza, diversos estudios³ concluyen que la relación entre el consumo moderado de cerveza y el peso corporal o el aumento del perímetro abdominal podría ser un mito ya que el consumo moderado de cerveza, dentro de una dieta saludable como la Dieta Mediterránea, no provocaría un aumento ni el peso ni de la circunferencia abdominal.

Pero hay que tener en cuenta que los posibles efectos beneficiosos de esta bebida se observarían únicamente cuando el consumo es moderado y responsable, por parte de adultos sanos, en el marco de una alimentación sana y equilibrada.

Según instituciones internacionales, el consumo moderado de alcohol no debe superar los 30 g/día en los hombres (tres cañas de cerveza tradicional o 600 ml) y los 20g/día para las mujeres (dos cañas o 400 ml), y si se ingiere es aconsejable hacerlo acompañada de alimentos sólidos. Sin embargo, si se está tomando medicamentos, si se va a conducir, y en el caso de las mujeres embarazadas o en periodo de lactancia, el consumo de alcohol debe ser cero. Asimismo, un consumo abusivo puede ser perjudicial para la salud.

Centro de Información Cerveza y Salud

El Centro de Información Cerveza y Salud (CICS) es una entidad de carácter científico e informativo, que promueve la investigación sobre los efectos del consumo moderado de cerveza en adultos sanos, en colaboración con diferentes universidades y centros de investigación.

Para más información:

www.cervezaysalud.es

Secretaría Técnica

Marta Escavias de Carvajal / Laura Rodríguez
marta.escavias@bm.com / laura.rodriguez@bm.com

Tlfos: 91 384 67 41 / 36

³ Bamforth, C.W. 2012. Practical Guides for Beer Quality: Foam. American Society of Brewing Chemists.

Etxeberria U, Hijona E, Aguirre L, Milagro FI, Bujanda L, Rimando AM, Martínez JA, Portillo MP. Pterostilbene-induced changes in gut microbiota composition in relation to obesity.