

El CITA realiza estudios sobre compuestos nutraceuticos en pimiento y cebolla

CITA informa

Se está trabajando en la detección de compuestos nutraceuticos (sustancias de origen biológico beneficiosas para la salud) en pimiento y cebolla y que son potencialmente muy útiles para el sector farmacéutico.

El Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón, organismo perteneciente al Departamento de Industria e Innovación, está desarrollando técnicas analíticas y moleculares para el estudio de compuestos nutraceuticos en pimiento y cebolla. La investigación esta financiada por el Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias y Alimentarias INIA.

En diferentes entradas de pimientos se está trabajando en la detección y evaluación del contenido en capsinoides, compuestos biosintetizados únicamente en el pimiento y que al ingerir este fruto, no causan irritación, porque no pican, al contrario que los capsinoides, también presentes en el pimiento, y responsables del carácter picante de esta hortaliza.

Para la industria farmacéutica y el desarrollo de fármacos, los capsinoides ofrecen las mismas ventajas como principios activos que los capsinoides, con la ventaja de no provocar irritación dada la ausencia del carácter picante.

En la cebolla, los compuestos responsables del picor son los sulfoxidos de cisteína, que a la vez son considerados antiasmáticos y antiplaquetarios. Los investigadores están cuantificando y evaluando el contenido de sulfóxidos de cisteína en diferentes tipos de cebollas para la selección de variedades en función de su composición.

La Dra. Ana Garcés-Claver, investigadora de la Unidad de Tecnología en Producción Vegetal del centro, dirige el equipo multidisciplinar de investigación integrado por investigadores del CITA, de la Universidad de Cádiz, de la Universidad de Burgos y del Consejo Superior de Investigaciones Científicas en Aragón.

El CITA de Aragón ya desarrolló y publicó un método analítico que permite cuantificar con gran precisión el contenido de capsinoides y un marcador molecular que permite detectar en los primeros estados de desarrollo de una planta de pimiento si el fruto que va a producir es picante o no. En el CITA se cuantifican estos compuestos desde las distintas especies y variedades de pimientos. La industria farmacéutica utiliza estos compuestos como principio activo de determinados analgésicos.

El Centro dispone de una de las mayores colecciones de germoplasma de pimiento y cebolla, con una disponibilidad de más de 2000 entradas de pimiento y de 500 de cebollas en su Banco de Germoplasma de Especies Hortícolas de Zaragoza. Entre todas estas entradas se estudia la existencia de genotipos que destaquen, entre otras características agronómicas o de calidad, por sus contenidos específicos de capsinoides, capsinoides y sulfóxidos de cisteína.

El CITA de Aragón es un organismo público de investigación perteneciente al Departamento de Industria e Innovación, del Gobierno de Aragón cuya misión es conseguir beneficios para la sociedad para la cual trabaja, mediante la investigación, el desarrollo tecnológico, la formación y la transferencia en materia agroalimentaria y medioambiental.

Repercusión en medios

	Medio (y enlace)
El CITA realiza estudios sobre compuestos nutraceuticos en pimiento y cebolla	Anygatgor
Desarrollo y aplicación de técnicas analíticas y moleculares para el estudio de compuestos nutraceuticos en pimiento y cebolla	Triptolemos
El CITA realiza estudios sobre compuestos nutraceuticos en pimiento y cebolla	Miles de Noticias
Realizan estudios sobre compuestos nutraceuticos en pimiento y cebolla	HorticulturaBlog
El CITA realiza estudios sobre compuestos nutraceuticos en pimiento y cebolla	El Mundo Digital
El CITA realiza estudios sobre compuestos nutraceuticos en pimiento y cebolla	Europa Press
Realizan estudios sobre compuestos nutraceuticos en pimiento y cebolla	Universidad de Burgos
El CITA investiga los compuestos que causan picor en el pimiento y la cebolla	Heraldo de Aragón
El CITA realiza estudios sobre compuestos nutraceuticos en pimiento y cebolla	MUndoguia.com
El CITA realiza estudios sobre compuestos nutraceuticos en pimiento y cebolla	Aragón Radio
El CITA realiza estudios sobre compuestos nutraceuticos en pimiento y cebolla	PressPeople
El CITA realiza estudios sobre compuestos nutraceuticos en pimiento y cebolla	