



Ciudad de México, a 23 de abril de 2017

COMUNICADO DE PRENSA

Con bebida natural ayudarán tratar la gastritis

- **Se comprobó que el jugo elaborado a partir de aguamiel y tuna revirtió 50 por ciento el daño en un modelo animal con gastritis medicamentosa**

C-313

Para ayudar a disminuir los índices de gastritis, que en los últimos años se han incrementado en nuestro país, debido a los estilos de vida en los que predomina el estrés, así como por la automedicación, la investigadora del Instituto Politécnico Nacional (IPN), Rosalva Mora Escobedo y su grupo de trabajo elaboraron una bebida a partir de aguamiel y jugo de tuna roja.

La investigadora de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB), explicó que la gastritis es una enfermedad que consiste en la inflamación de la mucosa del estómago. Algunas de las causas de esta patología son la ingesta de algunos alimentos y bebidas, como el alcohol, la toma de ciertos fármacos y el exceso de estrés, entre otros. En la mayoría de los casos, la afección puede mejorar rápidamente con el tratamiento adecuado, pero en ocasiones puede ser el origen de úlceras gástricas e incluso de cáncer.

Con el proyecto mediante el que Susana Trinidad León y Gilberto Enríquez Chávez se titularán como ingenieros bioquímicos, se pretende ofrecer una alternativa natural a la sociedad, ya que, a diferencia de los tratamientos empleados actualmente contra la afección, la bebida politécnica no genera efectos secundarios.

En ese contexto indicó que existen medicamentos que disminuyen la secreción de ácido clorhídrico y otros que inhiben su producción, pero su ingesta prolongada pudiera disminuir la absorción de nutrientes, mientras que el jugo tiene un efecto protector.

Con el apoyo de los jóvenes pasantes, se provocó gastritis medicamentosa con indometacina a un modelo animal (ratas). Posteriormente les administraron la bebida a diferentes concentraciones durante cinco días.

Después de ese tiempo, al evaluar el estómago de los roedores confirmaron que las lesiones disminuyeron 50 por ciento. “La reducción del daño la apreciamos mediante indicadores como el color y la extensión de las áreas deterioradas”, agregó.



La integrante del Sistema Nacional de Investigadores (SNI) Nivel III, explicó que para detener la fermentación y con el propósito de obtener un producto inocuo, una vez mezcladas las cantidades precisas de los componentes, se sometieron a un proceso de pasteurización, por lo que el jugo se mantiene en condiciones óptimas durante un mes a temperatura ambiente.

Informó que el siguiente paso será realizar estudios para determinar si la bebida es apta para el consumo de personas diabéticas. Posteriormente se iniciará el registro de la patente para ponerla al alcance de la población mediante transferencia de tecnología.

La doctora Mora Escobedo detalló que el aguamiel (que es la savia del maguey pulquero) es una fuente rica de nutrientes, pero también de compuestos bioactivos como los fructooligosacáridos, los cuales además de contribuir al sabor dulce del aguamiel, son fuente de fibra dietaria soluble, la cual recubre el estómago y ayuda a conservar en buen estado tanto la mucosa, como el tejido muscular de este órgano.

La tuna es una fruta exótica, de sabor exquisito con índice glucémico bajo y contenido nutrimental excepcional debido a su cantidad de calcio, fósforo, potasio y magnesio, así como antioxidantes. Por ello, la científica politécnica resaltó la importancia de diversificar el consumo de recursos agroindustriales originarios del país como éstos, que además de poseer alto valor nutricional ayudan al cuidado de la salud.



===000===