



Comunicado 393
Ciudad de México, 9 de octubre de 2018

GARBANZO COCIDO REDUCE INCIDENCIA DE CÁNCER DE COLON

- **De acuerdo con la investigación de la ENCB, lo recomendado consumir un 10 por ciento de esta leguminosa cocida diario, equivalente a una taza de café**
- **Xariss Miryam Sánchez Chino subrayó que este cáncer ocupa el cuarto lugar en hombres y mujeres en México**

Con el compromiso de mejorar la salud de la población mexicana, investigadores de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB), del Instituto Politécnico Nacional (IPN), señalaron que consumir un 10 por ciento garbanzo cocido diario reduce la incidencia de cáncer de colon, lo que equivaldría a una taza de café.

“Lo descubrimos mediante un estudio en el que se les indujo a ratones machos cáncer colorrectal a través del compuesto azoximetano y al incluir en la alimentación de éstos 10 por ciento de garbanzo cocido, disminuyó la proliferación de células carcinogénicas”, afirmó Xariss Miryam Sánchez Chino, egresada del doctorado en ciencias en alimentos de dicha unidad.

Comentó que para inducir el cáncer de colon a los roedores se utilizó un agente iniciador azoximetano, compuesto que tiene un mecanismo oxidante específico en el colon, así como un promotor: dextran sulfato de sodio, para simular el proceso cancerígeno producido por colitis ulcerativa.

La doctora Sánchez Chino informó que en los países con un alto consumo de leguminosas, la incidencia de esta enfermedad es menor que en naciones donde se come poco o nada. Por ejemplo, en México el cáncer de colon ocupa el cuarto lugar en hombres y mujeres.

“Basados en lo anterior y en algunos resultados que ya teníamos derivados de una tesis de maestría donde obtuvimos péptidos bioactivos de proteína de semilla de garbanzo para combatir cáncer de colon surgió la idea de consumir la semilla completa debido que obtener su proteína es caro y no es fácil aislarla”, señaló.

Esta leguminosa, una de las de mayor producción en el norte de México, tiene potencial para usarse como quimioprotector, agregó la también catedrática del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt) en el Colegio de la Frontera Sur, Unidad Villa Hermosa.



El equipo, conformado por los doctores Cristian Jiménez Martínez, Rosa I. Álvarez González y Eduardo Madrigal Bujaidar, detallaron que la dieta es un factor de riesgo para la carcinogénesis, ya que depende del tipo, calidad, frecuencia y cantidad de alimento consumido, que funcione como protector o promotor de esta enfermedad.

Sánchez Chino subrayó que las semillas de garbanzo se remojaron por 12 horas para rehidratarlas y ablandarlas, además de que el agua participa en la transferencia de calor y ambos permiten las transformaciones químicas, tales como la desnaturalización de proteínas y gelatinización del almidón.

El trabajo se realizó en los laboratorios de Proteínas Vegetales y Compuestos Bioactivos del departamento de Ingeniería Bioquímica de la ENCB y tuvo la colaboración con investigadores del Laboratorio 50 de Biología Celular del Centro de Investigación y de Estudios Avanzados (Cinvestav), Unidad Zacatenco del IPN.

--o0o--