



TRABAJOS REALIZADOS DE i+D+i

<p>ESPECIE</p>	<p>Kumquat (<i>Citrus japonica</i> Thunb.) y otras especies</p>
<p>REFERENCIA</p>	<p>Evaluación de las propiedades antioxidantes de frutas mediterráneas y tropicales comparadas con aditivos alimentarios comunes.</p> <p>Sitio web: https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0362028X22007694?via%3Dihub</p>
<p>PROBLEMÁTICA ABORDADA</p>	<p>La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda el consumo de al menos cinco raciones de fruta y/o verdura al día. Sin embargo, el conocimiento de la actividad antioxidante de numerosas frutas es limitado principalmente porque se ha estudiado en profundidad poca variedad de frutas, por lo que este estudio pretende contribuir a la comprensión de los efectos beneficiosos de la fruta en la salud.</p>
<p>OBJETIVOS</p>	<p>El objetivo general de este trabajo ha sido caracterizar numerosas frutas mediterráneas y tropicales para evaluar su actividad antioxidante y compararla con la de aditivos alimentarios comunes (butilhidroxianisol [BHA], butilhidroxitolueno [BHT] y galato de propilo), con el fin de concluir si es necesario o no consumir suplementos dietéticos con propiedades antioxidantes.</p>
<p>PRINCIPALES RESULTADOS</p>	<p>Los resultados de este trabajo, son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las frutas mediterráneas y tropicales presentan una actividad antioxidante, por lo que es conveniente incluir varias raciones en la dieta diaria.

- Entre las frutas mediterráneas, la uva roja y la ciruela son más eficaces como captadores de radicales peroxilo que el BHA, el BHT y el galato de propilo. De las frutas tropicales, el plátano es el eliminador más eficaz de radicales peroxilo.
- Las frutas mediterráneas y tropicales mostraron buena actividad frente a los radicales hidroxilo (OH), protegiendo la desoxirribosa mejor que el BHA y el BHT.
- La capacidad de barrido de HOCl de las frutas mediterráneas analizadas fue, en orden decreciente: limón > ciruela > albaricoque > uva blanca > melón > uva roja > mandarina > sandía > melocotón > níspero > manzana > naranja > cereza > fresa. Entre las frutas tropicales, el orden de eficacia como secuestradores de HOCl fue: maracuyá amarillo (*Passiflora edulis* f. *flavicarpa*) > lima > gulupa (*Passiflora edulis* f. *edulis*) > kumquat > aguacate > piña > physalis > papaya > carambola > mango > plátano.
- Todas las frutas mediterráneas mostraron un efecto sobre el peróxido de hidrógeno, excepto el melocotón. Las frutas tropicales también tuvieron efecto, excepto el aguacate, que no tuvo ningún efecto.
- El efecto de las frutas mediterráneas y tropicales sobre el factor de protección del aceite de oliva virgen, analizado por el método Rancimat y comparado con aditivos alimentarios comunes, fue claro.
- La sandía confirió una protección significativamente mayor que las demás frutas mediterráneas. Entre las frutas tropicales, el physalis tuvo el efecto más estabilizador.