

Comprueba IPN que papa morada previene afecciones cardiovasculares

- **El tubérculo deshidratado con una novedosa metodología, desarrollada por el IPN y en trámite de patente, probó su actividad biológica para prevenir afecciones cardiovasculares**
- **Existe interés por parte del grupo de trabajo del IPN para aplicar la tecnología desarrollada (deshidratador) y crear un alimento funcional para promover su consumo en el país**

Después de realizar estudios in vivo en modelos animales, el estudiante de doctorado del Instituto Politécnico Nacional (IPN), David Iturbe Huitrón, comprobó que la papa morada (*Solanum tuberosum*) deshidratada posee actividad biológica para prevenir afecciones cardiovasculares, las cuales, de acuerdo con la Organización Mundial de la Salud (OMS), constituyen la principal causa de muerte a nivel mundial.

En el proyecto, el doctorando de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB) fue asesorado por las científicas de esa unidad académica, Leticia Garduño Siciliano y Cristian Jiménez Martínez, quienes lo guiaron para determinar que la papa morada de la subvariedad Blue Congo posee compuestos antioxidantes de alta calidad que reducen significativamente los índices de hiperlipidemia (nivel elevado de grasa en la sangre), considerada como uno de los principales factores de riesgo que contribuyen a la prevalencia y gravedad de las cardiopatías.

Iturbe Huitrón explicó que los compuestos de la papa morada se conservaron casi en su totalidad gracias a que ésta se procesó con un deshidratador por microondas y flujo de aire continuo -cuyo registro de patente está en trámite ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI)-. "La elevada cantidad de antioxidantes conservada en la papa permitió reducir significativamente la placa de ateroma en la vena aorta del modelo animal, al que previamente se indujo daño cardiometabólico", agregó.

El joven investigador indicó que, para garantizar la inocuidad del alimento, como parte de su tesis doctoral, la maestra María Edith Ortega Nava realizó pruebas de toxicidad en ratones y concluyó que el consumo de este alimento no conlleva ningún riesgo para la salud; asimismo, estandarizó la dosis de la papa deshidratada para lograr un efecto benéfico en el ser humano, así como para desarrollar los estudios in vivo sin efectos indeseables.



Destacó que la papa pulverizada e hidratada con agua y un vehículo biológico, se administró durante 8 semanas vía intragástrica a un modelo de hámster *M. auratus sirio macho* –cuyo metabolismo de ácidos grasos y sistema cardiometabólico es similar al del humano en más del 95 por ciento–. “Observamos que al terminar el experimento bajó el índice aterogénico (relación entre las grasas buenas, malas y el colesterol), lo cual permitió bajar el riesgo de daños cardiometabólicos”, acotó.

El maestro politécnico precisó que la papa morada no se cultiva en México, por lo que destacó la importancia de impulsar su producción para brindar sus beneficios a la población. “Este alimento se puede consumir fresco, conservarse congelado o deshidratado, por ello, existe interés por parte del grupo de trabajo del IPN para aplicar la tecnología desarrollada (deshidratador) y crear un alimento funcional para promover su consumo en el país, lo cual repercutiría en disminuir las afecciones cardiovasculares”, concluyó.

--o0o--

