

Comunicado 160
Ciudad de México, 29 de agosto de 2021

Comprueba IPN que consumir sucralosa en exceso genera inflamación crónica y altera el epitelio intestinal

- Existe evidencia de que el edulcorante sin calorías que contienen alrededor de cuatro mil productos 'light' puede alterar la microbiota y favorecer las infecciones
- La Secretaría de Educación Pública, Delfina Gómez Álvarez, ha resaltado que mediante la educación superior de excelencia en México se contribuye en la solución de los grandes problemas nacionales
- A su vez, el Director General del IPN, Arturo Reyes Sandoval, ha destacado que el Politécnico muestra con resultados el compromiso que tiene con la sociedad

El investigador del Instituto Politécnico Nacional (IPN), Aldo Reséndiz-Albor confirmó, con diversos estudios en modelos animales, que el consumo excesivo de sucralosa (edulcorante sin calorías contenido en alrededor de cuatro mil productos 'light') produce inflamación crónica y modifica la estructura del epitelio intestinal, lo cual puede alterar el equilibrio de la microbiota y favorecer las infecciones.

La Secretaría de Educación Pública, Delfina Gómez Álvarez, ha destacado la importancia de trabajar en la consolidación de una educación superior de excelencia en nuestro país con el propósito de seguir contribuyendo en la solución de los grandes problemas nacionales.

En tanto, el Director General del IPN, Arturo Reyes Sandoval, ha subrayado que, a través de la formación de investigadores altamente calificados, el Politécnico muestra con resultados el compromiso que tiene con la sociedad.

El científico de la Escuela Superior de Medicina (ESM) explicó que las superficies mucosas son la principal ruta de entrada de los microorganismos. "Tenemos evidencias histológicas de que el incremento de infiltrado celular y mucosidad producida por el exceso de sucralosa vulnera la barrera natural entre el ambiente interno y externo del intestino, ya que se aumenta la permeabilidad del epitelio y ello facilita el ingreso de agentes infecciosos", afirmó.

El experto del Laboratorio de Inmunidad de Mucosas mencionó que los estudios consistieron en administrar a ratones el equivalente de la cantidad máxima de sucralosa permitida para el



consumo diario en humanos. “En el agua de beber, se les administró la dosis durante cinco horas al día por seis y doce semanas, después de ese tiempo observamos en el intestino de los animales inflamación crónica producida por el aumento de citocinas proinflamatorias (IL-1 β , IL-6 y TNF- α), así como un incremento de Firmicutes -bacterias que aumentan el riesgo de diabetes y obesidad-”, detalló.

El especialista adscrito al Sistema Nacional de Investigadores (SNI) Nivel I destacó que la importancia de estudiar los edulcorantes, específicamente la sucralosa, se debe a que cada vez se usa más para elaborar productos que la población consume cotidianamente, como refrescos, jugos, galletas, cereales, leche saborizada, helados, aderezos y goma de mascar, entre otros bajos en calorías, pero cuyo consumo desmedido afecta la salud.

Al respecto, el Doctor en Biología Celular por el Centro de Investigación y de Estudios Avanzados (Cinvestav) del IPN, precisó que cuando una persona padece enfermedades como colitis, enfermedad inflamatoria intestinal o estrés y consume alimentos con sucralosa, puede alterar la homeóstasis (autorregulación del ambiente interno) de la microbiota, lo cual favorece la colonización en el intestino y es posible que agrave esas afecciones o pueda generar problemas mayores, como cáncer.

Reséndiz-Albor señaló que dicho edulcorante también puede incrementar los problemas de salud de personas con diabetes mellitus tipo 2 que lo usan como sustituto del azúcar. “Para evitar repercusiones en la salud, es importante que, tanto las personas diabéticas, como la población en general, en lugar de consumir productos ‘light’ o endulzar los alimentos con sucralosa, ingieran en forma moderada frutas, sobre todo de temporada, las cuales contienen azúcar de manera natural”, advirtió.

En la siguiente etapa del proyecto -en el que colaboran la científica de la ESM Ivonne Maciel Arciniega Martínez, la estudiante de la Maestría en Ciencias de la Salud de la ESM Dulce Hernández Hernández, así como la investigadora de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEM), Beatriz Elina Martínez Carrillo- evaluarán en los modelos animales los efectos de la sucralosa pura y la comercial (con conservadores), con el propósito de determinar si el edulcorante genera por sí solo los afectos descritos o éstos se deben a los aditivos.

--o0o--