

El INTA comprueba que el golden berry es antiinflamatorio

Nutricionistas simularon el proceso de digestión de este fruto presente jardines y plazas. Llamaron a incentivar su cultivo.

V.BV.

Presente en plazas, calles y jardines, el golden berry es apreciado por los niños debido a que la cápsula que envuelve al pequeño fruto se asemeja a las flores de las buganvillas, en una versión más descolorida, que dentro esconde una bolita jugosa de llamativo color dorado. Su estética tiene al producto en las estanterías de algunos supermercados y, ahora, el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) comprobó sus propiedades antiinflamatorias en el intestino, por lo que efectivamente mejora la digestión.

También conocido como Physalis peruviana o uchuva, el golden berry es un fruto nativo de los Andes, rico en antioxidantes, vitaminas y minerales, cuyo cultivo se ha fundamentado en esto y en eventuales cualidades antiinflamatorias, que los cien-

“Este fruto no constituye una cura, debe ser pensado como terapia complementaria.”

DANIELA MOYA
NUTRICIONISTA

tíficos del INTA analizaron en el artículo “Efectos de un extracto de Physalis peruviana Linnaeus sobre la expresión de marcadores inflamatorios en la línea celular similar al epitelio intestinal Caco-2”, publicado en Journal of the American Nutrition Association.

Si bien existen corticosteroides e inmunosupresores para tratar la Enfermedad Inflamatoria Intestinal (EII), “el tratamiento de origen farmacológico deteriora de manera importante la calidad de vida de estos pacientes. Claramente, el consumo de

este fruto no constituye una cura, debe ser pensado como una terapia complementaria para tratar de disminuir la sintomatología y la progresión de la enfermedad”, explicó la nutricionista e investigadora Daniela Moya.

En el laboratorio mezclaron 50 gramos de pulpa de uchuva “con enzimas y soluciones digestivas a 37 °C, equivalente a la temperatura corporal. La fase oral (simulando el comer la fruta) se extendió por dos minutos, mientras que las fases gástrica e intestinal duraron dos horas cada una, simulando los tiempos digestivos reales”, describió la profesional.

El director del Laboratorio de Micronutrientes de la Universidad de Chile, Miguel Arredondo, agregó que “este modelo nos permite simular la digestión de un ser humano, pero en el mesón ver cómo se degrada el fruto y libera sus compuestos activos”.

Con el extracto digerido, el equipo lo aplicó sobre cé-



El golden berry es un fruto andino. En Perú, por ejemplo, es incluido en la gastronomía.



PETORCA

en la Región de Valparaíso, y en Coquimbo, el Indap apoya cultivos de physalis.

MÁS DE \$2.500

cuesta una bandeja de golden berry en una cadena de supermercados.

lulas Caco-2, “originalmente de cáncer de colon, que se diferencian a enterocitos, adoptando todas las características de las células epitelia-

les del intestino”, dijo Moya.

POCO PRODUCIDO

El golden berry digerido logró reducir los niveles de tres marcadores de inflamación: las citoquinas IL-8 e IL-18, y la proteína quimioatrayente de monocitos (células del sistema inmune).

“Claramente, tiene propiedades antiinflamatorias, dadas por sus compuestos bioactivos. Si bien la literatura nombraba la presencia de algunos de estos, la aparición de otro tipo de com-

puestos bioactivos abre nuevas posibilidades de estudio con respecto a las propiedades de este fruto”, afirmó Arredondo.

“Con la búsqueda de evidencia sólida, podremos dar herramientas para tener una mejor nutrición y así contribuir a la salud de la población”, agregó el académico, destacando que “es fácil de cultivar y resistente, pero poco producido en el país. Promover su cultivo y consumo podría aportar beneficios nutricionales y funcionales”.