

publicidad

¿Tu peso te preocupa?

CALCULA TU PESO IDEAL AQUÍ

1.39€/sms
Anuncios Google

mediano grupo m

PATROCINA

Martes, 25 de Mayo de 2010

Noticias **Vino** .com

Búsqueda de noticias y titulares

Buscar

PORTADA | Vinos y Bodegas | Enología y Viticultura | Premios y Eventos | Economía y Negocios | **Cultura y Sociedad** | Internacional | Medios

Salud | Tecnología y Ciencia | Ideas y Comunicación | Historia y Cultura | Nombramientos | Hemeroteca |

Noticia » [Cultura y Sociedad](#) » [Salud](#)

El consumo de bebidas fermentadas puede reducir la prevalencia de enfermedades cardiovasculares

09-07-2009 por [Redacción](#)

[Bodega Vega Real](#)

Vega Real Reserva 17,90€ + Regalo Vega Real Crianza 11,90€ + Regalo
www.telvin-aragon.com

[Tratamiento alcoholismo](#)

Rehabilitación del Alcoholismo
Llámanos al 91 4154524
www.ctgrupo4.com

MADRID. El consumo de bebidas fermentadas puede reducir la prevalencia de enfermedades cardiovasculares e influir en la prevención de otras patologías de naturaleza degenerativa, según afirmaron los expertos que participan en la jornada 'Bebidas Fermentadas y Salud Humana', organizada por la Cátedra Extraordinaria de Bebidas Fermentadas de la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid.

Según explicaron los expertos, bebidas como el vino, la cerveza y la sidra, provenientes de la fermentación de frutas y cereales, poseen polifenoles como el xanthohumol (cerveza) o el resveratrol (vino) con una elevada capacidad antioxidante y antiinflamatoria, que pueden reducir de forma significativa la mortalidad global.

En concreto, durante la jornada se presentaron las conclusiones de dos trabajos científicos sobre el xanthohumol, donde se concluye que este polifenol contenido en el lúpulo de la cerveza puede ejercer un papel inhibitor del crecimiento de células tumorales.

Según explicaron, las bebidas fermentadas están elaboradas exclusivamente a partir de la fermentación de alimentos como la uva, los cereales, los frutos carnosos o bayas. Su bajo contenido alcohólico proviene únicamente de la fermentación de sus materias primas, por lo que mantienen inalterados muchos micronutrientes --vitaminas, antioxidantes, fibra y minerales-- de los alimentos que les dan origen.

Como consecuencia de estas evidencias científicas, la Pirámide de la Alimentación Saludable, elaborada por la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria-SENC y recomendada por la Sociedad Española de Medicina de Familiar y Comunitaria-SEMFYC, incluye como parte de la dieta las bebidas fermentadas de forma opcional y moderada, únicamente por adultos sanos.

Respecto a la dieta mediterránea, los expertos señalaron que los patrones alimentarios se caracterizan por el consumo de frutas y verduras, hidratos de carbono complejos, frutos secos, legumbres, pescado, carnes blancas, bebidas fermentadas y la utilización del aceite de oliva virgen como fuente principal de grasa para cocinar, y se asocian a una disminución de la morbimortalidad.

En la jornada han participado el catedrático de Microbiología de la Facultad de Farmacia y Director de la Cátedra, el profesor César Nombela; el director de Laboratorio de Nutrición y Genómica Human Nutrition Research Center on Aging de la Universidad de Tufts, el profesor José María Ordovás; el profesor de la Facultad de Biología de la Universidad Complutense de Madrid José Martínez Peinado, el profesor del Instituto de Fermentaciones Industriales del CSIC Adolfo J. Martínez; la profesora del Instituto de Oncología del Principado de Asturias (IUOPA) de la Universidad de Oviedo Rosa María Sainz; la profesora de la Facultad de Medicina de la Universidad de Valencia Victoria Valls; el profesor de la Facultad de Ciencias Experimentales y de la Salud de la Universidad de Jaén José Manuel Martínez Martos; y el catedrático de Medicina y jefe de Servicio del Hospital Clínico de Madrid y presidente de la Real Academia Nacional de Medicina, el profesor Manuel Díaz-Rubio.

Tags de este contenido: Sin etiquetas

Compártelo: [f](#) [g](#) [l](#) [t](#) [v](#) [o](#)

VIAJARYTURISMO

Comentarios

25-05-2010
Por Editorial

Si te ha gustado este artículo y quieres expresar o compartir tu opinión, puedes participar añadiendo tu propio comentario.

PUBLICIDAD

Curso de Nutrición. Aprende la Importancia de la buena Alimentación

Desde tu Casa
y A tu ritmo

Infórmate Ya

www.saludnutricion.com

Anuncios Google

Otros Titulares

La DO 'Manchuela' se adhiere al programa Wine in Moderation para la promoción y fomento del consumo moderado de vino

El consumo excesivo de alcohol en Navidad incrementa el riesgo de padecer migraña y resaca

Una dieta rica en antioxidantes retrasa el Alzheimer

Francisco Pascual: Casi dos millones de españoles son alcohólicos

El español bebe "mucho" y "en grandes cantidades", según Proyecto Hombre

WineFuture Rioja'09 y The Wine Academy of Spain se suman a la iniciativa 'Wine in Moderation'

La FEV considera inaceptable la propuesta de la OMS de considerar el vino como producto básico especial

Alessio Morganti: Una copa de vino al día podría ayudar a las pacientes con cáncer de pecho

Las maravillosas propiedades del vino como bebida

El consumo moderado de bebidas fermentadas tiene beneficios en la prevención de enfermedades cardiovasculares

▼ [añade tu comentario](#)



[Canales](#)
[Cultura y Sociedad](#)
[Economía y Negocios](#)
[Enología y Viticultura](#)
[Gastronomía](#)

[Internacional](#)
[Premios y Eventos](#)
[Vinos y Bodegas](#)

[Quiénes somos](#)
[Contacto](#)
[Publicidad](#)
[Legal](#)
[Privacidad](#)
[Ayuda](#)
[Hemeroteca](#)

[Red de Medios](#)
[Noticias del Vino](#)
[Puromarketing](#)
[Inmodiario](#)
[Digital de Internet](#)
[Viajar y Turismo](#)
[Energías](#)

[Facebook](#)
[Twitter](#)
[WebSlice](#)
[RSS](#)
[Netvibes](#)

Noticias del Vino Diario digital de actualidad y noticias del Vino © 2010 Mediano S.L. Todos los derechos reservados