UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Argentino expone estudios sobre Ácido Linoleico Conjugado

18 JUL 2008

El Dr. Claudio Adrián Bernal considera que no hay investigaciones suficientes para confirmar los efectos beneficios del ácido linoleico. (foto Mónica Bolaños)

El Dr. Claudio Adrián Bernal, de la Universidad Nacional del Litoral en Argentina, presentó en la Universidad de Costa Rica (UCR), los resultados de una serie de estudios realizados sobre los efectos del Ácido Linoleico Conjugado (CLA) en animales de experimentación, estudios *in vitro* y en cultivos celulares, los cuales revelan algunos efectos benéficos potenciales.

El Dr. Bernal es profesor y coordinador de la carrera de Licenciatura en Nutrición de la Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas y visitó la UCR invitado por la Escuela de Nutrición, en donde impartió una charla sobre El Ácido Linoleico Conjugado y su efecto en la salud humana, el 10 de julio en el auditorio de esa unidad académica.

Entre los beneficios que le atribuye al Ácido Linoleico Conjugado destacó la reducción de depósitos grasos, el incremento de la masa corporal magra, y la prevención de tumores inducidos químicamente, entre otros.

Estudiantes de la carrera de Nutrición escucharon atentas la exposición del profesor visitante. (foto Mónica Bolaños)

El CLA es un ácido graso esencial y es familia de los aceites Omega 6, que se encuentra principalmente en animales poligástricos, aunque comercialmente también se está sintetizando, sin embargo, “las propiedades biológicas de los CLA de origen natural son diferentes a las propiedades biológicas de los CLA de origen industrial.”, afirmó el expositor.

Se comercializa actualmente como una alternativa para reducir el colesterol, mejorar la calidad de la piel, prevenir males cardíacos y disminuir la grasa corporal. Sin embargo, Bernal afirmó que en humanos no se han realizado investigaciones suficientes para asegurar que los efectos que se han visto en modelos experimentales sean los mismos que en humanos.

La visita del Dr. Bernal a Costa Rica forma parte de una serie de actividades organizadas por la Red Interdisciplinaria de Isómeros de Ácidos Grasos y Salud, la cual cuenta con integrantes de seis países distintos, entre ellos Costa Rica, cuyo representante es el Dr. Rafael Monge Rojas, profesor de la Escuela de Nutrición de la UCR.

Los estudios del Ácido Linoleico Conjugado se iniciaron en el mundo a partir de estudios que descubrieron que en las carnes cocinadas existían sustancias anti carcenígenas, con la

idea de profundizar en investigaciones, sobre las propiedades y compuestos de las carnes, que ayudaran a reducir o prevenir la tumorogénesis y la carcinogénesis.

Mariana Morera González y Lidiette Guerrero Portilla
Periodistas Oficina de Divulgación e Información
lidiette.guerrero@ucr.ac.cr