

Fecha: 05-07-2025
 Medio: Las Últimas Noticias
 Supl.: Las Últimas Noticias
 Tipo: Noticia general
 Título: Chocolates con orujo logran matar a una temida bacteria

Pág.: 6
 Cm2: 340,3
 VPE: \$ 1.871.301

Tiraje: 91.144
 Lectoría: 224.906
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Investigación de la Facultad de Medicina de la Universidad Católica del Maule

Chocolates con orujo logran matar a una temida bacteria

CAMILA FIGUEROA

En la Facultad de Medicina de la Universidad Católica del Maule el equipo de la microbióloga Ileana González Bonet desarrolló unos chocolates ricos en salud: tienen ingredientes naturales, son sabrosos -según un sondeo de palatabilidad- y pueden matar a una bacteria estomacal que provoca dolor, úlceras y cáncer gástrico, si es que no se controla a tiempo.

Los chocolates prototipo, describe la profesora, fueron elaborados gracias al Fondo de Innovación de Competitividad Regional, del Gobierno Regional del Maule.

¿Qué tienen los chocolates, profesora?

"Están hechos a partir de un extracto del orujo de la uva país, que es un desecho del vino tinto. Nosotros sabíamos que ese tipo de orujo es rico en polifenoles, que son unos compuestos químicos que actúan como antioxidantes en el organismo. Entonces, lo que hicimos fue poner el extracto a interactuar con la *helicobacter pylori*, que es una bacteria estomacal que en muchos casos provoca úlceras y cáncer gástrico".

El desecho de la uva país inhibe a la *helicobacter pylori*, que causa úlceras y cáncer gástrico.

¿Y qué descubrieron?

"Que efectivamente el extracto de orujo de uva país tenía actividad biológica con la bacteria. Con esa información decidimos probarlo en

biopsias de pacientes de la región que tenían gastritis, úlceras, dolor estomacal y cáncer gástrico. También hubo actividad biológica, o sea, el compuesto inhibió a la bacteria".



Chocolates del equipo de Ileana González.

¿La mató o detuvo su crecimiento?

"Mata a la bacteria y detiene su crecimiento. Depende de la concentración del extracto. Como nosotros estábamos desarrollando un producto comestible, la concentración era muy importante porque debía ser segura. Logramos, afortunadamente, una concentración segura".

¿No se degrada al comerlo?

"Logramos mantener la concentración del extracto para que no se degradara en el proceso de digestión. Para eso hicimos un estudio en el que simulamos la digestión en frascos. Pusimos las enzimas de cada proceso que ocurre en la boca, en el estómago y en el intestino; y las dejamos actuar entre cinco y diez minutos, en el caso de la boca; entre dos y cuatro horas en el estómago, y cuatro horas en el frasco que simulaba el intestino".

¿Por qué chocolates?

"Probamos varios alimentos. En el sondeo la gente prefirió el chocolate, que tiene el extracto por fuera y en el relleno, al que le añadimos naranja para que fuera más rico. Debo aclarar, eso sí, que es un prototipo. Los chocolates no están a la venta".