

Fecha: 25-01-2026  
Medio: El Magallanes  
Supl. : El Magallanes - Ciencias  
Tipo: Noticia general  
Título: Fruto de la chaura y algas rojas desaceleran absorción de glucosa en personas diabéticas

Pág. : 1  
Cm2: 457,6

Tiraje: 3.000  
Lectoría: 9.000  
Favorabilidad: ☐ No Definida



Investigación doctoral

## Fruto de la chaura y algas rojas desaceleran absorción de glucosa en personas diabéticas

» La tesis de un investigador de la Universidad de Magallanes pone en valor a los ecosistemas costeros como fuentes naturales de compuestos con propiedades biológicas relevantes y vincula la ciencia de productos naturales con problemáticas sociales concretas, como la expansión de la diabetes mellitus tipo 2.



Fecha: 25-01-2026  
Medio: El Magallanes  
Supl.: El Magallanes - Ciencias  
Tipo: Noticia general  
Título: Fruto de la chaura y algas rojas desaceleran absorción de glucosa en personas diabéticas

Pág.: 2  
Cm2: 696,8

Tiraje:  
Lectoría:  
Favorabilidad:

3.000  
9.000  
☐ No Definida

Viene de la P1

» En el caso de la chaura, el extracto preparado con agua presentó el mejor desempeño, con una capacidad inhibitoria superior a la del fármaco utilizado como control o referencia en el estudio.

La diabetes mellitus tipo 2 es una de las enfermedades crónicas más extendidas en Chile y representa hoy un problema crítico de salud pública, con una prevalencia que alcanza al 11% de la población adulta entre 20 y 79 años.

Esta patología está asociada, principalmente, a los hábitos alimenticios, el alto consumo de azúcares, harinas refinadas y el sedentarismo. Los síntomas más comunes incluyen sed y hambre excesivas, necesidad frecuente de orinar, fatiga, visión borrosa, hormigueo en manos o pies, llagas que no cicatrizan, deshidratación y falta de energía.

Este problema es el que aborda la tesis del investigador de la Universidad de Magallanes (Umag), Víctor Sanhueza Godoy, quien culminó con éxito el pasado 17 de diciembre, el Programa de Doctorado en Ciencias, mención Química de Productos Naturales, en la misma casa de estudios.

Su trabajo -titulado "Búsqueda de inhibidores de la enzima  $\alpha$ -D-glucosidasa en *Gaultheria mucronata* de la Patagonia y *Plocamium cartilagineum* de la zona central de Chile" - explora alternativas de origen natural que dialogan con una preocupación social de primer orden: cómo enfrentar enfermedades crónicas desde enfoques que integren alimentación, territorio y conocimiento científico.

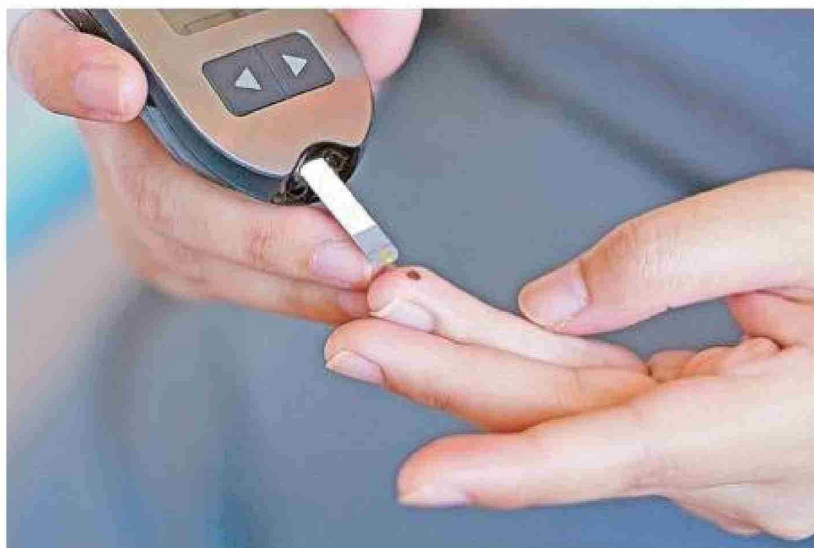
#### Chaura con agua y "Cresta de gallo"

Sanhueza buscó en la naturaleza, sustancias que ayudan a controlar la digestión de los azúcares, al ralentizar la absorción de hidratos de carbono digeribles.

Su investigación puso el foco en el potencial de dos especies vegetales y marinas chilenas, para inhibir, bloquear o atenuar la actividad de la enzima  $\alpha$ -D-glucosidasa, una proteína relacionada con la digestión de carbohidratos.

Una de ellas es la chaura (*Gaultheria mucronata*), especie vegetal nativa de la Patagonia, cuyo fruto ha sido tradicionalmente conocido en el territorio.

En este caso, el estudio se centró en el análisis de sus fru-



La diabetes mellitus tipo 2 es una de las enfermedades crónicas más extendidas en Chile.



#### » Chauras o "manzanitas"

La chaura (*Gaultheria mucronata* y otras especies relacionadas) es un arbusto nativo de los bosques subantárticos de Chile y Argentina, famoso por sus pequeños frutos comestibles (bayas) de color blanco, rosado o rojo, conocidos como «manzanitas». Son plantas resistentes a heladas, comúnmente usadas como ornamentales y con valor nutracéutico.

##### Características Principales:

**Frutos:** Son bayas globosas de 6-8 mm de diámetro, comestibles, con sabor que varía entre dulce y algo desabrido o amargo.

**Distribución:** Muy común en el sotobosque y zonas altas (estepa altoandina) en la Patagonia.

**Usos:** Se consumen frescos, en mermeladas, jugos, licores artesanales y la tradicional chicha de chaura.



Víctor Sanhueza Godoy defendiendo su tesis, la cual aprobó el pasado 17 de diciembre. Ello, en el marco del Programa de Doctorado en Ciencias, mención Química de Productos Naturales, en la Universidad de Magallanes.

» El estudio de la alga roja identificó cuatro compuestos ya conocidos, elementos orgánicos que demostraron la capacidad de disminuir la acción de la enzima  $\alpha$ -D-glucosidasa, lo que muestra su potencial inhibitorio.

tos, utilizando una técnica de laboratorio que permite identificar y medir sus componentes químicos (cromatografía de gases acoplada a espectrometría de masas). Los resultados mostraron que los extractos obtenidos, tanto con alcohol como con agua, lograron inhibir de manera significativa la acción de la enzima. En particular, el extracto preparado con agua presentó el mejor desempeño, con una capacidad inhibitoria superior a la del fármaco utilizado como control o referencia en el estudio.

Estos hallazgos abren una proyección significativa desde el punto de vista social y alimentario, ya que el estudio plantea que la chaura, especialmente en su extracto acuoso, podría ser considerada como un alimento funcional o nutracéutico, con potencial para transformarse en una fuente relevante de inhibidores enzimáticos originados en la Patagonia.

La otra especie estudiada es el alga roja *Plocamium cartilagineum*, presente en la zona central de Chile, conocida popularmente como "cresta de gallo", y reconocida por su diversidad química.

El estudio logró identificar en ella cuatro compuestos ya conocidos, entre los cuales destacaron el mertenseno y el violaceno, compuestos orgánicos naturales que demostraron la capacidad de disminuir la acción de la enzima  $\alpha$ -D-glucosidasa, lo que muestra su potencial inhibitorio.

#### Proyecciones

Consultado por la forma en que se pueden aplicar estos hallazgos en el tratamiento de una persona diabética, el Dr. Sanhueza responde que, "por el momento, no se puede, porque es necesario verificar la toxicidad aguda y crónica de los extractos estudiados".

Sin embargo, afirma que "una vez que se haya comprobado que son inocuos, este trabajo tendría un impacto social y económico de gran trascendencia en la salud pública".

Su interés es seguir esta línea de investigación, "en la medida que consiga financiamiento y aporte institucional", asegura, pues estas sustancias pueden



Fecha: 25-01-2026  
 Medio: El Magallanes  
 Supl.: El Magallanes - Ciencias  
 Tipo: Noticia general  
 Título: Fruto de la chaura y algas rojas desaceleran absorción de glucosa en personas diabéticas

Pág.: 3  
 Cm2: 374,7

Tiraje: 3.000  
 Lectoría: 9.000  
 Favorabilidad: ☐ No Definida

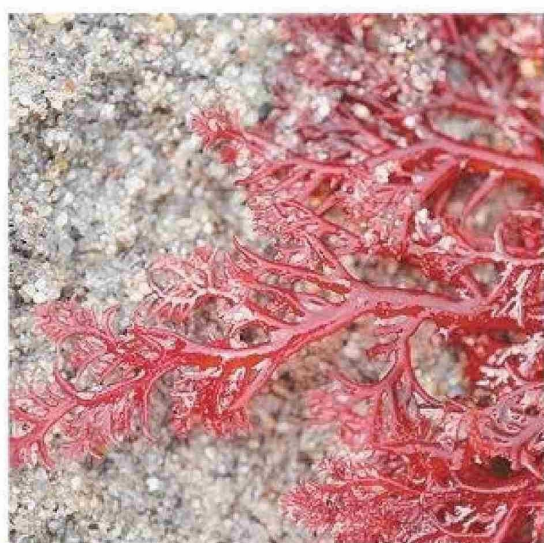


El hoy Doctor Victor Sanhueza Godoy.



Parte de los asistentes a la defensa de la tesis.

» "Una vez que se haya comprobado que (estos compuestos) son inocuos, este trabajo tendría un impacto social y económico de gran trascendencia en la salud pública", advirtió Victor Sanhueza.



## Algas rojas

La *Placodium cartilagineum* es una alga roja erecta y cartilaginosa, de color rosa a rojo oscuro, comúnmente encontrada en zonas intermareales e infralitorales, distinguida por sus ramificaciones aplanadas en forma de peine. Esta especie cosmopolita, frecuente en costas templadas, soporta fuerte hidrodinamismo y produce compuestos bioactivos con propiedades antibacterianas y citotóxicas, además de usarse en cosmética.

### Características Principales:

**Morfología:** alcanza unos 10-20 cm de longitud, con ejes aplanados y ramas alternadas y cortas, asemejando pequeños peines.

**Color:** rojo brillante a púrpura, a veces con iridiscencias azuladas.

**Hábitat:** crece en rocas (epilítica) o sobre otras algas (epifítica) en zonas sombrías o de profundidad, resistiendo el fuerte oleaje.

**Distribución:** ampliamente distribuida en mares templados de Europa, África, América (incluyendo Chile y México) y Antártida.

**Usos:** se ha utilizado históricamente para cosméticos y posee actividad antifúngica y citotóxica (anticancerígena) debido a sus monoterpenos polihalogenados.

**Ecología:** es común encontrarla en los restos de arribazón (algas varadas en la playa).

ser sometidas a nuevos estudios biológicos con otras enzimas, ampliando así su potencial inhibidor. Además, añade que es fundamental ampliar los estudios hacia "el cultivo de estas especies, para que no sean sobreexplotadas, y así preservar su supervivencia".

En cuanto al logro de su grado académico, el nuevo doctor de la Umag relató que "este resultado es el fruto de mucho tiempo de esfuerzo constante, y una sig-

nificativa inversión financiera. El camino recorrido ha sido desafiante, pero el reconocimiento obtenido fortalece mi compromiso y entusiasmo por continuar aportando al avance científico en este campo".

En esta ruta, recibió el apoyo de su tutor, Dr. Aurelio San Martín Barrientos, y de su co-tutor, Dr. Victor Fajardo Morales.

**Fuente:** Comunicaciones Umag