

Los científicos de la UFS han propuesto el método de estimación del impacto de los conservantes sobre organismo

Los científicos de la Universidad Federal de Siberia y el Instituto de Biofísica de la Academia Rusa de Ciencias han desarrollado un nuevo método para evaluar el impacto de los suplementos alimenticios en el cuerpo a nivel molecular con la ayuda de enzimas. Sobre los detalles de la investigación nos cuenta TASS.



En particular, los expertos han encontrado que el ácido sórbico utilizado por los fabricantes de productos alimenticios frenan las enzimas responsables de la digestión de las proteínas cuando la concentración es inferior al 1% del nivel permitido.

«Hemos propuesto un nuevo enfoque en el campo de la toxicología de los aditivos alimentarios, haciendo posible la evaluación del impacto de los conservantes en el cuerpo humano para cambiar la actividad de los biomarcadores enzimáticos. Los aditivos alimentarios se prueban principalmente en animales de laboratorio, pero esto no permite ver el impacto de los conservantes en el nivel molecular. Ahora vamos a crear un conjunto de pruebas, que incluirá las enzimas claves de diversas rutas metabólicas responsables para el metabolismo de hidratos de carbono, etanol, la fermentación del ácido láctico, la conducción de los impulsos nerviosos, y así sucesivamente», — El profesor asociado de Biofísica de la Universidad Federal de Siberia, investigador del Instituto de Biofísica **Helena Esimbekov** afirma que esto va a determinar con mayor precisión qué sistemas son inhibidos cuando se entra en el cuerpo conservantes.



Por lo tanto, los científicos no han podido establecer que los aditivos comunes tales como el ácido sórbico (E-200), benzoato de sodio (E-211) y sorbato de potasio (E-202) 25-50 % reducen la actividad de las enzimas pancreáticas que ayudan a digerir proteínas.

«De acuerdo con los estándares rusos, los datos de contenido conservantes no deben exceder en alimentos 300 mg por litro. Hemos encontrado que el ácido sórbico reduce las proteínas responsables de la digestión de las enzimas de proteína en un 50 % en una concentración de 2 mg por litro (aproximadamente un 0,7 % de la máxima admisible — TASS aproximadamente). La más débil de los tres aditivos para afectar benzoato de sodio enzimas», — dice **Elena Esimbekova**.

24 julio 2017

© Universidad Federal Siberiana. Editorial Web: +7 (391) 246-98-60, info@sfu-kras.ru.

Dirección de la página Web: <https://news.sfu-kras.ru/node/19101>