

Evaluación de la fucoxantina como componente bioactivo de las algas comestibles

Marta Emperador García

Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.
marta.emperador@estumail.ucm.es

María Dolores Tenorio Sanz. Araceli Redondo Cuenca.

Departamento de Nutrición y Bromatología II: Bromatología.
Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.
dtenorio@farm.ucm.es arared@farm.ucm.es

Resumen: Existe una evidencia científica de la implicación de la alimentación en la salud humana. Por ello, actualmente los esfuerzos se centran en la búsqueda de nuevos alimentos con componentes bioactivos. Las algas marinas poseen un gran potencial como fuente de ingredientes funcionales. Particularmente en las algas pardas abunda un carotenoide característico de la familia de las xantofilas: la fucoxantina que recientemente ha cobrado un gran interés ya que se le han atribuido numerosas propiedades beneficiosas para el organismo. Este trabajo se centra en la revisión bibliográfica exhaustiva en bases de datos y revistas científicas del sector alimentario, de los datos avalados por investigaciones recientes acerca de los efectos y mecanismos de acción de este componente como protector del organismo por sus actividades biológicas. Los resultados revelan el potencial antioxidante por su capacidad de inhibir a las especies de oxígeno reactivo (ROS) lo cual se relaciona con la prevención de algunos tipos de cáncer, la formación de melanomas o el daño neuronal. Varios artículos demuestran su utilidad en el tratamiento de la obesidad por inhibir la diferenciación de los adipocitos en el tejido adiposo blanco. Además se ha visto que posee un gran poder antiinflamatorio gracias a la inhibición de mediadores y que, como algunos autores revelan, puede ser útil en enfermedades que cursen con resorción ósea debido a su capacidad para inducir la apoptosis en los osteoclastos.

Palabras clave: Fucoxantina. Componente bioactivo. Algas. Antioxidante.

[Póster](#)

Recibido: 11 marzo 2012.

Aceptado: 13 abril 2012.