

Descubren que el consumo de gazpacho potencia la prevención frente al cáncer

LOCALIZACIÓN: Almería

DURACIÓN VTR: 1'19"

RESUMEN Investigadores de la Universidad de Almería han descubierto que la combinación de vegetales frescos en el gazpacho es un potente quimiopreventivo frente al cáncer. Han aplicado gazpacho digerido a células con cáncer de colon cultivadas in vitro, y han descubierto que éste provoca que las células malas se "suiciden".

VTR:

De las propiedades beneficiosas para la salud del gazpacho hemos oído hablar infinidad de veces, así como de las propiedades anticancerígenas del tomate. Pero ahora un grupo de investigadores de la Universidad de Almería ha dado un paso más allá.

PABLO CAMPRA
Investigador UAL

"Hemos descubierto que el consumo de gazpacho tiene un gran potencial quimiopreventivo frente al cáncer que es muy superior al consumo de tomate aislado porque hay un efecto de sinergia que potencia la actividad anticáncer de los componentes".

Han cultivado in vitro células cancerígenas y producido, también en ensayo, gazpacho digerido.

MARÍA JOSÉ GONZÁLEZ
Estudiante de doctorado UAL

"Para el ensayo se han utilizado células de cáncer de colon, denominadas HT29, y el ensayo consiste en poner un extracto de gazpacho digerido de manera que el resultado final ha sido comprobar que este gazpacho provoca el suicidio de las células de cáncer".

¿Pero esto quiere decir que el gazpacho cure el cáncer?

PABLO CAMPRA
Investigador UAL

"De momento lo único que hemos demostrado es que puede actuar como quimiopreventivo para el desarrollo de procesos cancerígenos o la reactivación después de un tratamiento primario. No podemos decir que cura el cáncer pero sí que disminuye las probabilidades de que prolifere".

Para que su efecto quimiopreventivo sea real, hay que consumir gazpacho dentro de una dieta equilibrada, baja en azúcares, pues las células cancerígenas se alimentan de él, y practicar ejercicio moderado.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es