

## AMINOÁCIDO TIPO MICOSPORINA (SHINORINE) EN PRODUCTOS PARA PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO DE ERITEMA ACTÍNICO, FOTOCARCINOGENÉISIS Y FOTOENVEJECIMIENTO

### Descripción:

Los radicales libres se asocian con un amplio rango de patologías y enfermedades como el Alzheimer o el Parkinson y afecciones relacionadas con la exposición solar como la aparición de cataratas, fotoenvejecimiento, episodios inflamatorios y neoplasias. También son los responsables de la oxidación de las grasas de los alimentos, que es la forma de deterioro más importante después de las alteraciones producidas por microorganismos. Con la oxidación, aparecen olores y sabores a rancio, se altera el color y la textura, y desciende el valor nutritivo al perderse algunas vitaminas y ácidos grasos poliinsaturados. Además, los productos formados en la oxidación pueden llegar a ser nocivos para la salud. Un antioxidante se define como una sustancia que en bajas concentraciones comparado con un sustrato oxidable, retrasa o previene su oxidación. Así, la presente invención presenta la potencialidad del aminoácido tipo micosporina (MAA), concretamente de shinorine aislado del alga roja *Gymnogongrus devoniensis*, en la preparación de productos de parafarmacia, productos farmacéuticos, preparados nutracéuticos, o en alimentos funcionales, para la prevención y tratamiento terapéutico de eritema actínico, fotocarcinogénesis y fotoenvejecimiento.

### Etiquetas:

[Aminoácidos](#), [Farmacología](#), [Micosporinas](#), [Antioxidante](#),  
[Fotoenvejecimiento](#)

### Sectores:

[Biotecnología](#), [Salud](#), [Agroalimentación](#)

### Áreas:

[Alimentaria](#), [Industrial](#), [Biotecnología](#), [Alimentación](#)



### Ventajas competitivas:

El aminoácido tipo micosporina MMA presenta propiedades antioxidantes comparables a otros compuestos comerciales con la ventaja de ser de origen natural.

### Usos y aplicaciones:

La presente invención se encuadra en el sector biotecnológico, farmacéutico y alimenticio, pudiéndose emplear como antioxidante para la estabilización de diferentes tipos de compuestos, así como alimentos.

**Número de publicación patente:** ES2301426

**Titulares:** Universidad De Málaga

**Inventores:** Francisca De La Coba Luque, Jose Aguilera Arjona, Felix Lopez Figueroa

**Fecha de prioridad:** 31/08/2005

**Nivel de protección:** Nacional (España)

**Estado de tramitación:** Patente concedida a nivel nacional (España)