AMINOÁCIDO TIPO MISCOSPORINA (CHINORINE) COMO ANTIOXIDANTE O ADITIVO EN PRODUCTOS ALIMENTARIOS

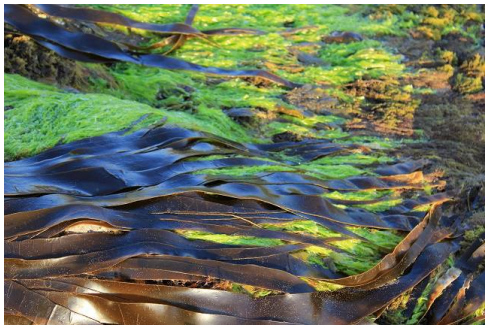
Descripción:

La radiación ultravioleta es uno de los factores biológicos que limitan la supervivencia, fisiología y crecimiento de muchos organismos. Algunos de los múltiples efectos dañinos de la radiación UV incluye la alteración de moléculas de ADN y proteínas, o la formación de radicales libres. Los radicales libres dan lugar a alteraciones importantes en moléculas como ADN, lípidos y proteínas, alterando gravemente el ciclo y la funcionalidad celular. 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. En la actualidad hay más de 10 micosporinas descritas en hongos y más de 20 aminoácidos tipo micosporina procedentes de organismos marinos y algas. Todas ellas son moléculas pequeñas que presentan una alta fotoestabilidad. Entre las distintas propiedades que se les atribuye destaca su actividad como fotoprotector y como antioxidante. La presente invención describe la potencialidad del aminoácido tipo micosporina chinorine aislado de Gymnogongrus devoniensis, como secuestrador de radicales libres e inhibidor de la peroxidación lipídica.

Etiquetas:
Aminoácidos, Algas, Micosporinas, Antioxidante, Preparados Nutracéuticos

Sectores:
Biotecnología, Salud, Química

Áreas:
Ciencias de la Salud, Alimentaria, Terapéutica, Biotecnología, Síntesis y procedimientos



Ventajas competitivas:

Chinorine aislado de Gymnogongrus devoniensis presenta propiedades antioxidantes comparables a otros compuestos comerciales con la ventaja de ser de origen natural.

Usos y aplicaciones:

Chinorine aislado de Gymnogongrus devoniensis, al actuar como antioxidante, podría utilizarse en preparados o formulaciones farmacéuticas para la prevención y el tratamiento terapéutico de enfermedades o afecciones relacionadas con los radicales libres, como es el caso de Parkinson o el Alzheimer, como ingredientes en productos de parafarmacia, en alimentos funcionales, en complementos nutricionales y preparados nutracéuticos, y en la industria alimentaria como aditivo potencialmente antioxidante.

Número de publicación patente: ES2301427
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)