

USO DE UNA MEZCLA PURIFICADA DE AMINOÁCIDOS TIPO MICOSPORINA (ASTERINA 330 + PALITINA) EN PRODUCTOS PARA PREVENCIÓN DE CATARATAS

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 micosporina (MAA), concretamente de asterina 330 + palitina aislado del alga roja *Gelidium sesquipedale*, además de su posible aplicación en preparados farmacéuticos, nutracéuticos, o alimentos funcionales, entre otros, para prevención de cataratas.

Etiquetas:

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

Sectores:

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

Áreas:

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



Ventajas competitivas:

El aminoácido tipo micosporina MMA, concretamente de asterina 330 + palitina aislado del alga roja *Gelidium sesquipedale* 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 preparación de productos de parafarmacia, productos farmacéuticos, preparados nutracéuticos, o en alimentos funcionales, para la prevención de cataratas.

Número de publicación patente: ES2303486

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)