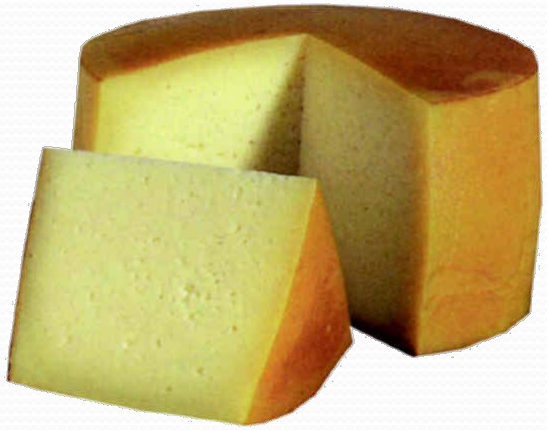
UPV EHU

INFLUENCIA DE LA INGESTA DE PRODUCTOS LÁCTEOS EN EL RIESGO DE PADECER ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES

ALAITZ BERRIOZABALGOITIA GALÁN

Lactiker

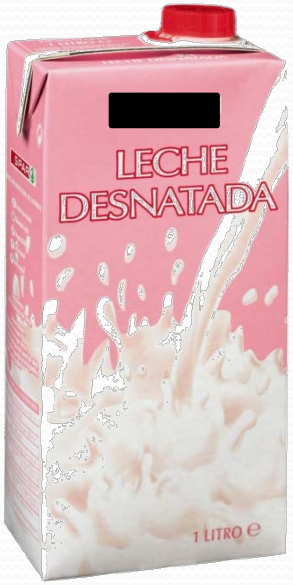
EVALUACIÓN DEL CONSUMO DE GRASA LÁCTEA

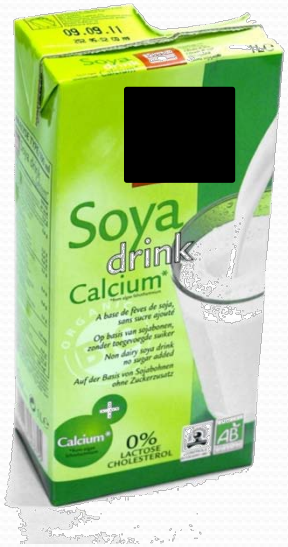


Contenido variable de nutrientes

Mala prensa

ALTO CONTENIDO EN GRASA → Saturadas → ≈ % 50 aterogénicos





¿Lácteos bajos en grasa son beneficiosos en el riesgo de padecer ECV?

Lactiker

Ohlsson, 2010, Shingfield, 2008

C12:0

C14:0

C16:0

Aterogénicos → Aumentan los factores de riesgo de padecer ECV

AG cadena corta

Gran cantidad de AG insaturados

AG ramificados

AG trans (mayoritariamente de rumiante)

AG conjugados linoleico (CLA)

→ Pueden disminuir los factores de riesgo de padecer ECV

¿Estudios? **¿Lácteos bajos en grasa son beneficiosos para las ECV?**

Lácteos

- ↑ C-LDL → mayor riesgo de padecer ECV
- ↓ TA → menor riesgo de padecer ECV
- Promueve la perdida de peso
- Protector frente al infarto de miocardio
- Neutral
- ↓IMC,↓ circunferencia de la cintura → menor riesgo de padecer ECV
- ↑C- HDL → menor riesgo de padecer ECV

Fermentados

- ↓ C-LDL → menor riesgo de padecer ECV
- No aumento de C-LDL

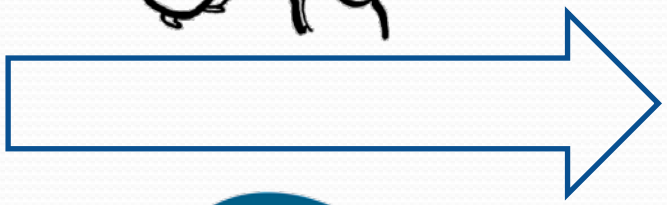
Patterson et al, 2013, Warensjö et al, 2004, Hjerpsted et al, 2011, Goldbohm et al, 2011, Gustafsson et al, 1999, Sonestedt et al, 2011.

Discusión científica

Contenido variable de nutrientes

↓

Diferente cantidad como calidad de grasa



FACTORES DE RIESGO DE PADECER ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES

↓

Perfil de AG
lipoproteínas
colesterol

CUANTIFICACIÓN

Cantidad de grasa láctea consumida

Encuestas dietéticas → Dificultad en la recogida de datos objetivos (inconveniente)

Biomarcadores → Sustancias indicadoras de un estado biológico o de consumo de alguna sustancia → Compuestos que se encuentran en la grasa láctea e indicadoras de la cantidad consumida

-Al consumir lácteos grasos, presente
-Al **no** consumirlos, no presente o en menor cantidad

- La cantidad del biomarcador aumenta proporcionalmente con la cantidad ingerida de grasa láctea

UPV EHU

¿Cuáles?

Compuestos que se encuentren en alimentos derivados de rumiantes

Bibliografía

- C15:0
- C17:0

European Journal of Clinical Nutrition (2005) 59, 1417–1422
© 2005 Nature Publishing Group All rights reserved
0954-3007/05 $30.00
www.nature.com/ejcn

ORIGINAL COMMUNICATION

Evaluation of the odd fatty acids 15:0 and 17:0 in serum and adipose tissue as markers of intake of milk and dairy fat

A Brevik[1]*, MB Veierød[1,2], CA Drevon[1] and LF Andersen[1]

[1]*Department of Nutrition, Institute of Basic Medical Sciences, School of Medicine, University of Oslo, Blindern, Oslo, Norway; and*
[2]*Department of Statistics, Institute of Basic Medical Sciences, School of Medicine, University of Oslo, Blindern, Oslo, Norway*

Co-Lactiker

FACTORES DE RIESGO DE PADECER ENFERMEDADES

INVESTIGACIÓN CON ANIMALES

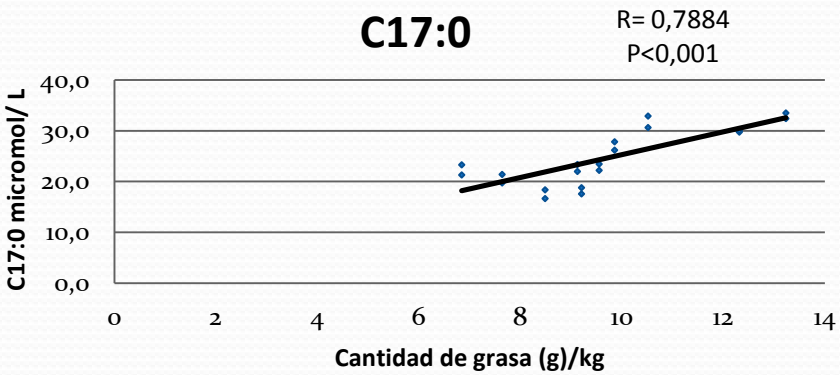
Metabolismo de lipoproteínas similar al de los humanos

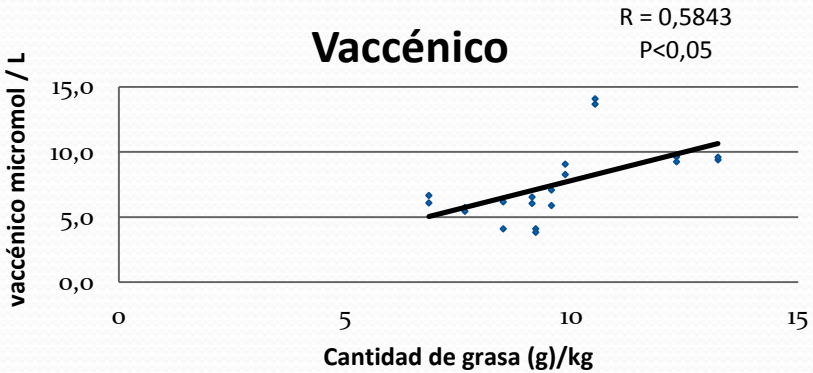
Diferentes dietas con diferentes cantidades de grasa láctea

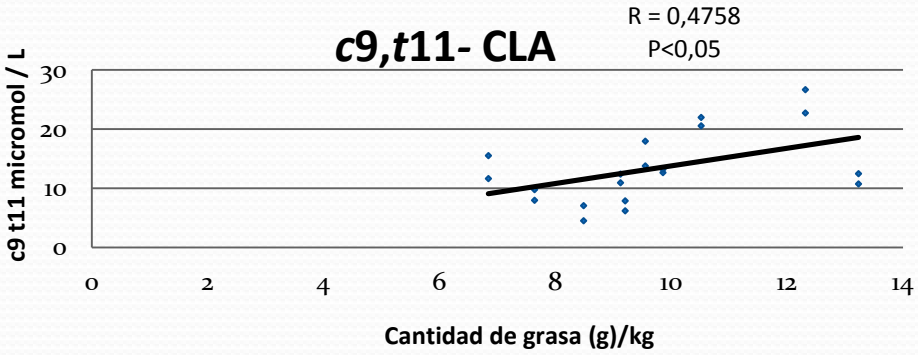
RESULTADOS PRELIMINARES

Puesta a punto de un método

- C17:0
- Vaccénico (*t*11-18:1)
- Ruménico (*c*9,*t*11-CLA)







UPV EHU

Vicerrectorado de Euskera y Plurilingüismo (UPV-EHU)

- Dra. Mailo Virto

- Dr. Juan Carlos Ruiz de Gordoa

Lactiker

UPV EHU

ESKERRIK ASKO

www.ehu.es/lactiker

IP: Luis Javier R. Barrón luisjavier.rbarron@ehu.es

Lactiker