



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
COMUNICADO DE PRENSA

COORDINACIÓN DE COMUNICACIÓN SOCIAL

México, D.F., a 4 de febrero de 2014

DISMINUYE CONSUMO DE FRIJOL ENTRE LOS MEXICANOS: ESPECIALISTA DEL IPN

- **La baja en la ingesta del frijol tiene repercusiones adversas en la salud, advierte la doctora Gloria Dávila Ortiz, Premio a la Investigación 2013**
- **El frijol, asegura, favorece la disminución de glucosa, triglicéridos y colesterol**

C-032

La doctora Gloria Dávila Ortiz, catedrática e investigadora de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB) del Instituto Politécnico Nacional (IPN), aseguró que en los últimos diez años la producción y consumo de frijol en México disminuyó significativamente debido a los malos hábitos alimenticios de la población.

En ese sentido, advirtió que el descenso en la ingesta del frijol tiene una repercusión adversa en la salud y en el aumento de enfermedades crónico- degenerativas.

Dávila Ortiz señaló lo anterior tras recibir el Premio a la Investigación 2013, en la Categoría de Investigación Básica, que otorga el IPN a los científicos más destacados de su comunidad académica.

Fue galardonada por su proyecto de investigación denominado “Peptidómica y proteómica para el diseño y modelamiento de péptidos bioactivos obtenidos a partir del frijol”, en el que subraya que el frijol común es uno de los cultivos más importantes para la población mexicana debido a sus cualidades nutritivas, diversidad y contenido de proteína.

Diversos estudios han demostrado una correlación entre el consumo del frijol y la disminución de incidencias en enfermedades crónico-degenerativas, cardiovasculares, obesidad y diabetes; “estos beneficios podrían deberse a la liberación de péptidos bioactivos”, indica.

En su investigación subraya que los péptidos bioactivos están encriptados dentro de la secuencia de la proteína precursora, presentes como entidades independientes o pueden ser liberados mediante hidrólisis enzimática durante la digestión gastrointestinal o por el procesamiento de los alimentos (germinación, cocción, fermentación, etcétera).

Después de la digestión, los péptidos bioactivos pueden ser absorbidos a través del intestino para entrar en la circulación sanguínea intactos y ejercer efectos sistémicos o producir efectos locales en el tracto gastrointestinal.

A partir de esta investigación, la catedrática de la ENCB ha obtenido resultados de gran impacto en el conocimiento de esta planta herbácea. Incluso, el ámbito de la medicina se puede beneficiar con esta investigación al conocerse el funcionamiento interno de los valores nutricionales del frijol. Se podrían tomar medidas respecto a la prevención de males como la diabetes.

Perteneciente al Sistema Nacional de Investigadores (SNI) y galardonada en 2009 con la Presea “Lázaro Cárdenas”, máxima distinción que otorga el IPN, la catedrática politécnica explicó que “al consumir frijol las proteínas contribuyen a la formación de moléculas pequeñas, los péptidos, que tienen propiedades biológicas y diversos nutrientes capaces de prevenir enfermedades crónico-degenerativas y favorecer la disminución de glucosa, triglicéridos y colesterol”.

La investigadora politécnica mencionó que el frijol contiene proteínas, vitamina A, vitamina B6, calcio, tiamina, potasio, sodio y ácido fólico, entre otros valores nutricionales.

Actualmente, agregó la académica galardonada, existe una colaboración con el Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, con el objetivo de suministrar dietas para personas con diabetes. Con un grupo de pacientes se ha notado un efecto importante en la disminución de glucosa.

===0===