



Del Pino propone revalorizar los orujos como sazonadores.

UNA TESIS QUE SACA PARTIDO A LOS ORUJOS DE LA UVA

La doctoranda Raquel del Pino prueba que estos desechos pueden ser buenos para la diabetes o la hipertensión

ALBERTO RODRIGO

GADEA G. UBIERNA / BURGOS

La industria española del vino genera 1,6 millones de toneladas de residuos cada año, unos hollejos que suelen tener como destino las destilerías y la producción de alcohol. Sin embargo, en esos desechos a los que las bodegas no prestan demasiada atención y que incluso pueden llegar a suponer un problema medioambiental, se quedan buena parte de los famosos antioxidantes de la uva. Y de ahí que haya tanto interés por obtener extractos de estos orujos, que luego se comercializan. Pero, ¿qué beneficios podrían obtenerse si en lugar de exprimir los restos se ‘molieran’ hasta transformarlos en sazonadores?

“
Evaluó los beneficios del sazonador en ratas de animalario y en células»

Este fue el punto de partida de Raquel del Pino, licenciada en Biotecnología por la Universidad de León y exalumna del máster en Seguridad y Biotecnología Alimentaria de la UBU, que ha dedicado cinco años a una tesis sobre esta cuestión. Un trabajo que dirigieron las profesoras Pilar Muñiz y María Dolores Rivero y por el que ayer obtuvo la máxima calificación -sobresaliente cum laude- al probar que los orujos pueden revalorizarse como sazonadores y tener repercusiones positivas en el organismo tras su ingesta así como beneficio potencial en enfermedades como la diabetes tipo 1 (autoinmune y metabólica), hipertensión esencial y cáncer de colon.

En una defensa en la que alternó el inglés y el castellano, explicó al tribunal que formaba parte de un grupo que llevaba tiempo investigando los sazonadores obtenidos a partir del vino y que ella plantó la posibilidad de evaluar sus efectos frente a patologías asociadas al estrés oxidativo, como son las enfermedades cardiovasculares y el cáncer.

Así, compatibilizó el trabajo habitual de laboratorio con un mes de pruebas en ratas de animalario, a las que todos los días administraban una dosis de sazonador. Esta parte se completó comprando células colorrectales a un banco especializado, de forma que se pudiera medir la inciden-

cia de los orujos transformados en el cáncer de colon. Los análisis de sangre, orina y también los biomarcadores establecidos indicaron que, en efecto, el producto tenía potencial para evitar los procesos oxidativos y el exceso de radicales libres que acompañan a muchas patologías. Y el resultado es el mismo tanto si se administra como suplemento alimenticio o directamente en alimentos funcionales.

Una conclusión que a del Pino le gustaría que tuviera continuidad en otra fase que incluyera ensayos con humanos; pero, de momento, destaca que sus conclusiones ya abren otro abanico de posibilidades a la industria.