

El Centro de Información Cerveza y Salud (CICS) falla la VIII convocatoria de las Becas "Cerveza, Salud y Nutrición"

Investigadoras de las Universidades de Granada y Jaén, adjudicatarias de las becas Manuel de Oya

Yesenia Hernández Elizondo, del Departamento de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Granada, y **María del Pilar Carrera González**, de la Facultad de Biología de la Universidad de Jaén, son las adjudicatarias de la VIII Convocatoria de las Becas Manuel de Oya "Cerveza, Salud y Nutrición", dirigidas a jóvenes investigadores y que cuentan con una dotación económica de 18.000 €.

Yesenia Hernández Elizondo está investigando sobre "La contribución de la cerveza a la ingesta dietética total de fitoestrógenos en mujeres perimenopáusicas sanas". A partir de esta tesis se pretende realizar un análisis cuantitativo y cualitativo de los fitoestrógenos presentes en la cerveza y explicar cómo su consumo moderado podría mejorar la salud de las mujeres perimenopáusicas. Para ello, se está trabajando sobre una muestra de 300 mujeres de la provincia de Granada, con una edad comprendida entre los 45 y 55 años. Varias líneas de investigación sugieren que los fitoestrógenos podrían ser una alternativa a la Terapia Hormonal Sustitutiva (THS).

La investigación está siendo dirigida por la **Prof. Fátima Olea Serrano**, Catedrática y Directora del departamento de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Granada, que lidera un grupo de investigación con amplia experiencia en este tema.

Por su parte, María del Pilar Carrera González, doctora en Ciencias Biológicas ha centrado su investigación en el análisis del "Consumo moderado de cerveza con y sin alcohol sobre el desarrollo, crecimiento y diseminación del cáncer de mama. Estudio en un modelo animal inducido por N-metil-nitrosourea". El objetivo fundamental del trabajo es estudiar el efecto del consumo moderado de cerveza con y sin alcohol, sobre los parámetros indicadores del desarrollo, crecimiento y proliferación tumoral a través de un modelo animal de cáncer de mama inducido por NMU. Recientes investigaciones científicas internacionales han puesto de manifiesto que la cerveza contiene un tipo de antioxidante natural (xanthohumol) que podría tener efectos preventivos frente a ciertos tipos de cáncer.



Las Becas Manuel de Oya sirven para que jóvenes investigadores desarrollen innovadores aspectos en materia nutricional sobre el consumo moderado de cerveza

La investigación, en este caso, está siendo dirigida por el **Dr. José Manuel Martínez Martos**, profesor de la Facultad de de Ciencias Experimentales y de la Salud de la Universidad de Jaén y responsable del grupo de investigación "Fisiología y Patología experimental y Clínica" de la Junta de Andalucía.

Desde su creación, en el año 1999, la convocatoria de las Becas Manuel de Oya ha servido para que jóvenes investigadores desarrollen innovadores aspectos en materia nutricional sobre el consumo moderado de cerveza.

Estas ayudas llevan el nombre del Prof. Manuel de Oya, en reconocimiento al trabajo realizado como miembro del Comité Científico del Centro de Información Cerveza y Salud.

REVISTA DE PRENSA

DIARIO MEDICO

La Microbiota podría ser la clave para algunas enfermedades digestivas

En el mundo de los alimentos, la fermentación nos remite al vino, la cerveza, el pan, y los derivados lácticos. Pero los beneficios de este proceso bioquímico también se encuentran en el tracto digestivo, donde miles de bacterias modifican los componentes nutricionales de la dieta.

Tal como se ha expuesto en la Jornada de la Cátedra de Bebidas Fermentadas de Europa, los efectos saludables del alcohol se amplían y ya empieza a apuntarse que el xanthohumol, presente en la cerveza, y el resveratrol, en el vino, pueden ser útiles en la prevención de ciertos tumores, y que estas bebidas además parecen beneficiosas en relación con la densidad mineral ósea y la respuesta inmune.

La acción de las bebidas fermentadas evita la formación de la placa de ateroma, así como el aumento de las moléculas implicadas en la inflamación.



El consumo moderado de cerveza ayuda a evitar dolencias óseas

Varios estudios científicos demuestran que el consumo moderado de esta bebida por adultos tiene efectos beneficiosos. El silicio contenido en esta bebida ayuda a eliminar el aluminio que almacena el organismo.

Un estudio presentado en el Colegio de Médicos de Tenerife demuestra que el consumo moderado de cerveza podría contribuir a prevenir el riesgo de enfermedades cardiovasculares y óseas y disminuir algún factor de riesgo de enfermedades neurodegenerativas por las propiedades de sus componentes.



Un hábito saludable

Poca gente conoce que la cerveza es una bebida milenaria originaria de la cultura mediterránea clásica y vinculada desde la antigüedad a fines terapéuticos.

Las últimas investigaciones han puesto de relieve que a lo ya conocido se suman nuevas características beneficiosas que podrían contribuir a prevenir riesgo cardiovascular y óseas e incluso, a disminuir los factores riesgo de sufrir enfermedades neurodegenerativas.

Gracias a la presencia de antioxidantes naturales entre sus componentes, la cerveza favorece la salud en la lucha del organismo frente a los radicales libres, moléculas extremadamente inestables que se multiplican con la vejez y median en la aparición de una amplia gama de enfermedades cardiovasculares.