

El hueso del aguacate que consumes podría salvar miles de vidas



Asael Villanueva | Redacción Nacional

¡Además de sabroso, el aguacate podría salvar miles de vidas! Investigadores del Tec encontraron en su hueso una alternativa para disminuir las enfermedades cardiovasculares y reducir el riesgo de cáncer relacionado al consumo de conservadores.

El grupo liderado por la investigadora Carmen Hernández Brenes halló moléculas llamadas acetogeninas que pueden ser usadas como medicamentos y conservadores de alimentos.

Esta investigación, del cual se derivaron **Avocardio** y **Avosafe**, fue reconocida durante el [49° Congreso de Investigación y Desarrollo del Tec](#), como uno de los [5 proyectos con potencial para transformar México](#).

LEE MÁS:

Avocardio: Un ingrediente que puede emplearse en alimentos o suplementos como una alternativa natural para la prevención de enfermedades cardiovasculares. **Avosafe:** Conservador natural más efectivo y seguro.

Infografía aguacate width="900" loading="lazy">

EL FUNCIONAMIENTO DE LAS ACETOGENINAS

Las **acetogeninas** tienen un **efecto anticoagulante** que **previene que se formen bloqueos en el torrente sanguíneo, reduciendo las embolias e infartos**, indicó Hernández en entrevista con **CONECTA**.

Este **efecto** es **similar** al que tienen **medicamentos como la aspirina**, pero al ser un tratamiento natural **no tendría efectos secundarios**, aseguró la investigadora.

La doctora **Dariana Rodríguez**, integrante del equipo de investigación, afirmó que a pesar de que **Avocardio** no elimina completamente las enfermedades cardiovasculares, **puede ser utilizado de manera preventiva**.

*“El producto **puede ser consumido** especialmente **por las personas que tienen alto riesgo de padecer un infarto o una embolia** [...] o personas que **las han sufrido** y tienen que llevar un **tratamiento de por vida**”,* indicó.

Las acetogeninas también pueden ser utilizadas como conservadores naturales sustituyendo a los que contienen **nitrito, relacionado con el desarrollo de cáncer**.

Estas moléculas tienen un **amplio espectro de uso**, así que no se limitan a la carne, como otros conservadores, sino que **pueden ser usadas en el queso o en alimentos preparados**.

*“(Sirve) para productos que estén listos para consumirse, como **por ejemplo, una ensalada de pollo donde hay un clima cálido y tienes que asegurarte de que las personas no se van a enfermar**”,* aseveró Hernández.

Avosafe width="480" loading="lazy">

EL ORIGEN DEL PROYECTO

El proyecto nació **hace más de 10 años** a partir del **acercamiento** entre una **empresa** que utiliza la pulpa del aguacate para hacer guacamole con fines comerciales y el **Tecnológico de Monterrey**.

La empresa desechaba el sobrante por lo que se acercó al Centro de Biotecnología del Tec, donde **comenzaron a investigar si habría algún uso** para esos desechos.

Avocado width="480" loading="lazy">

La Dra. Rodríguez afirmó que en primera instancia, **la intención era ayudar a resolver un problema ambiental derivado de los desechos del aguacate**, sin embargo, al analizar el contenido del hueso **se dieron cuenta que podían darle un uso**.

Fue entonces donde **descubrieron la presencia de las acetogeninas y comenzaron su trabajo** que actualmente **se encuentra en fase de pruebas y pronto podría ser consumido por humanos**.

Como primera fase, **las moléculas serán añadidas a diversos alimentos**, pero **podría ser sintetizado como una píldora en el futuro**, indicó Rodríguez.

Las moléculas son seguras para el consumo humano, sin embargo, Hernández aún estima una investigación de **aproximadamente dos años más**.

*“La ventaja es que **ya estamos consumiendo las moléculas**, están en el hueso, pero **también están en la pulpa**, entonces **de alguna forma el humano ya tiene cierta exposición**”,* puntualizó Hernández.

Aguacate width="900" loading="lazy">

Que el humano ya las consuma estas moléculas **brinda evidencia sobre la seguridad de los mismos**, pero existen **procesos de seguridad** que se deben seguir, sentenció Hernández.

La investigadora señaló que **el trabajo ya ha sido protegido con patentes**, pero existen protocolos para que los **productos** sean aprobados **por agencias de salud nacionales e internacionales**.

¿EXISTE SUFICIENTE AGUACATE PARA ABASTECER EL PROYECTO?

La mayor cantidad de acetogeninas utilizadas en el proyecto provienen del hueso del aguacate, sin embargo, **los investigadores también trabajan para desarrollar las moléculas sin tener que realizar el proceso de extracción**.

*“A pesar de que abasto está garantizado, **en el Tec hemos trabajado con la intención de buscar generar las moléculas nosotros mismos** para no depender del abasto del producto”,* señaló la científica.

Avocado U width="900" loading="lazy">

Este proceso implica **descubrir la ruta de la producción** de las moléculas por la planta y el **uso de reactores para producirlas** sin tener que usar los desechos del aguacate.

De igual manera, **a la par de la investigación, el equipo busca conseguir recursos** para poder terminar la última fase de los proyectos.

*“El nivel de desarrollo tecnológico que tenemos ahorita es entre 6 y 7 dentro de 9 niveles, por lo que **en tiempos de desarrollo tenemos aún camino que recorrer**”,* indicó.

PARA SABER MÁS:

- En el estudio se utilizó aguacate Hass
- El aguacate también es conocido como palta o avocado
- México se ha consolidado como el principal productor del mundo
- Es considerado un “súper alimento” en Europa
- El consumo en México es de 11.6 kilogramos por persona al año

Fuente: Dinámica del mercado mundial de aguacate / *Revista Virtual Universidad Católica del Norte* (2018)

LEE MÁS: