



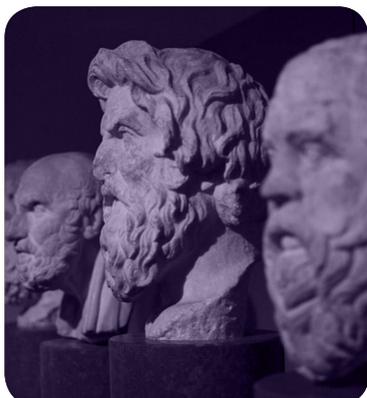
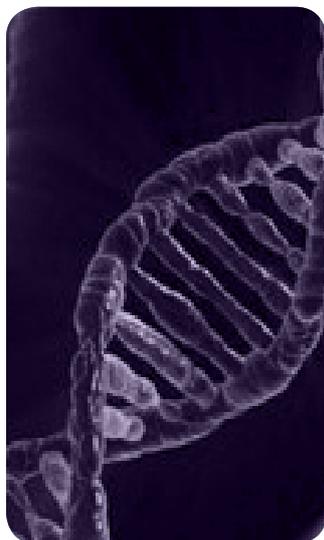
# MÁSTERES de la UAM

Facultad de Ciencias  
/ 16-17

Nuevos Alimentos



Campus Internacional  
**excelencia** UAM  
CSIC+



**Bioaccesibilidad  
de nutrientes  
hipocolesterolémicos  
fúngicos en  
preparaciones de  
la alta gastronomía**

*Ricardo Jiménez  
Martínez*

978-84-8344-6215

## **“Bioaccesibilidad de nutrientes hipocolesterolémicos fúngicos en preparaciones de la alta gastronomía”**

### **RESUMEN**

La salud cardiovascular es, en la actualidad, un tema preocupante en la sociedad occidental, la cual presenta un porcentaje de riesgo elevado de enfermedad. Pudiéndose observar también deficiencias de vitamina D, que en determinados casos derivan en patologías graves.

Las setas comestibles, con capacidad para proporcionar compuestos bioactivos saludables, podrían tener un gran impacto en la prevención de factores de riesgo de estas enfermedades. Sin embargo, la nueva tendencia a la innovación y al uso de texturizantes en la cocina actual, podría influir de manera negativa en la asimilación de estos compuestos.

En este trabajo se analizan los compuestos fúngicos presentes en la especie *Bolletus edulis*, principalmente el ergosterol (esterol mayoritario de hongos con capacidad hipocolesterolémica) y la vitamina D<sub>2</sub> (ergocalciferol) generada tras la irradiación con luz UV de este hongo. Además, se estudia el efecto de las distintas elaboraciones de la gastronomía moderna con gelificantes (alginato, agar-agar y gelatina), en la estabilidad y la bioaccesibilidad de los compuestos bioactivos estudiados.

Los resultados obtenidos muestran como los texturizantes influyen de manera significativa en la bioaccesibilidad así como en la asimilación de estos compuestos, ejerciendo una acción positiva, como fue en el caso de las preparaciones con gelatina y agar-agar, o negativa, como ocurrió en el caso del empleo de alginato. Por otra parte, también se demostró que la irradiación del hongo según el método llevado a cabo fue un método satisfactorio para la conversión de ergosterol en vitamina D<sub>2</sub>.