



ESTUDIA IPN PROPIEDADES DEL ACEITE DE OLIVA CONTRA EL PARKINSON

- ***Un estudio reportado en una revista especializada arrojó similitudes estructurales entre este aceite con la dopamina, neurotransmisor central de las emociones y del movimiento***
- ***El titular de la SEP, Esteban Moctezuma Barragán, ha expuesto que la Nueva Escuela Mexicana busca promover hábitos más saludables que lleven a vivir con plenitud***
- ***El Director General del IPN, Mario Alberto Rodríguez Casas, ha resaltado el trabajo de los científicos politécnicos que día con día consolidan una cultura de investigación***

A través de una investigación, reportada en la revista especializada *Toxicology Research and Application*, científicos del Instituto Politécnico Nacional (IPN) encontraron similitudes estructurales entre la dopamina, neurotransmisor central de las emociones y del movimiento, con el aceite de oliva, por lo que podría ser un protector natural de las neuronas ante la Enfermedad de Parkinson (EP).

El Secretario de Educación Pública, Esteban Moctezuma Barragán, ha expuesto que la Nueva Escuela Mexicana busca generar un cambio en el estilo de vida de los mexicanos que promuevan hábitos más saludables e higiénicos y los lleven a vivir con plenitud.

En tanto, el Director General del IPN, Mario Alberto Rodríguez Casas, ha resaltado el trabajo de los científicos politécnicos que día con día consolidan una cultura de investigación e innovación en beneficio de la sociedad.

Los doctores Eunice Farfán, Antonio Abad, Alberto Alatorre, Teresa Pérez, Enrique Querejeta y Marvin Soriano Ursúa, de la Sección de Estudios de Posgrado e Investigación (SEPI), de la Escuela Superior de Medicina (ESM), refirieron en el documento, que la exposición del aceite de oliva disminuyó la toxicidad de ratones inducidos a parkinsonismo.

Soriano Ursúa, Miembro del Sistema Nacional de Investigadores (SNI) Nivel II, manifestó que desde el primer día de las evaluaciones, se observó un progreso notable en la fuerza muscular del grupo al que se le administró aceite de oliva, contrario a quienes recibieron una solución salina o aceite de maíz, que no presentaron ninguna mejora.

Estudios posteriores realizados a la corteza cerebral, cerebelo y algunos grupos de neuronas que se encuentran en el tallo cerebral, arrojaron diferencias significativas en los grupos de control, pues en el que ingirió aceite de oliva presentó daños limitados.





Instituto Politécnico Nacional
"La Técnica al Servicio de la Patria"

"Al realizar un análisis de ese aceite encontramos que contiene tirosol, hidroxitirosol, oleuropeína y oleocantal, moléculas que comparten estructuras químicas muy similares a la dopamina y pudieran tener algún efecto neuroprotector", indicó el integrante de la American Chemical Society y agregó que se han reportado otros beneficios como el aporte de vitaminas del grupo B, algunos compuestos fenólicos relacionados con neurotransmisores y ácidos grasos Omega 3, 6 y 9, que se consideran potentes antioxidantes y cuya presencia previene la degeneración del tejido nervioso.

--o0o--



ipn.mx



@IPN_MX



@ipn_oficial