



# Naturallya

[www.naturallya.com](http://www.naturallya.com)  
[ventas@naturallya.com](mailto:ventas@naturallya.com)

Telefonos:

Monterrey: (81) 8421-1060  
Guadalajara: (33) 8421-9917  
Mexico: (55) 4169-1181

## Resveratrol

El vino ha sido parte de la cultura humana desde hace miles de años. Antecedentes históricos relacionan al vino con la salud y la longevidad y esto se destaca en la cultura mediterránea. Así, en países localizados en el área mediterránea como Portugal, España, Francia, Italia y Grecia el vino se consume de manera habitual, y a nivel mundial su consumo está aumentando día a día en gran parte debido a los beneficios que aporta a nuestro organismo, según datos obtenidos de investigaciones recientes. El consumo del vino en dosis moderadas, especialmente tinto, puede producir efectos benéficos sobre la salud, principalmente en la prevención de enfermedades crónicas asociadas al estrés oxidativo (arteriosclerosis, artritis, demencia, cáncer, etc).

El resveratrol es uno de los componentes del vino que más interés ha despertado ya que ha demostrado importantes efectos biológicos, entre los que destacan su acción antiinflamatoria, efectos sobre la aparición y desarrollo de células tumorales, efectos antifibrogénicos y efectos antioxidantes.

El resveratrol (3,5,4'-trihidroxiestilbeno) es un compuesto fenólico presente en una gran variedad de especies vegetales utilizadas para el consumo humano, entre ellas las uvas, los cacahuates y las moras. Existen dos formas isoméricas, el transresveratrol y el cis-resveratrol. Los niveles más altos de resveratrol se encuentran en las raíces de *Polygonum cuspidatum*, una planta utilizada en la medicina herbolaria oriental durante cientos de años para tratar procesos inflamatorios (Aggarwal et al., 2004).

Las uvas son probablemente la fuente más importante de resveratrol para el consumo humano ya que forma parte de uno de sus productos finales de gran demanda a nivel mundial, el vino (Siemann y Creasy, 1992). Este compuesto se encuentra tanto en los tallos como en las semillas y las bayas de la uva. Debido a que se localiza en la piel de las uvas pero no en la pulpa, forma parte de los vinos rosados y tintos, siendo más altas sus concentraciones en estos últimos (Pervaiz, 2003). La concentración de los isómeros trans- y cis- de la aglicona y los glicósidos en los vinos es variable y depende de numerosos factores como pueden ser la variedad de uva, el clima, el grado de infección de la uva, el tiempo de contacto del mosto con la piel de la uva, el tiempo de exposición a la luz ultravioleta, etcétera. En el vino tinto las concentraciones del isómero trans-, que es el mayoritario, se encuentran entre 0.1 y 15 mg/L (Frémont, 2000).

En las plantas el resveratrol funciona como una fitoalexina que confiere protección contra las enfermedades fúngicas (Frankel, 1993). Actualmente se están realizando numerosos estudios sobre las propiedades del resveratrol, de los cuales se le han atribuido diversas propiedades "in vitro" e "in vivo" como son:

- Protección de las lipoproteínas de baja densidad frente a la oxidación (Wu, et al., 2001).
- Inhibición de la síntesis de eicosanoides a partir del ácido araquidónico, es decir, evitarían la agregación plaquetaria (Wu, et al., 2001).
- Regulación del metabolismo de los lípidos (Siemann y Creasy, 1992).
- Protección cardiovascular como fitoestrógeno. La similitud estructural del resveratrol y el dietilestilbestrol, un estrógeno sintético, ha promovido la investigación de la actividad como estrógeno del resveratrol, una propiedad que al parecer produce un efecto benéfico cardioprotector (Wu, et al., 2001).
- Acción anticancerígena puesto que inhibe la actividad de la enzima protein-tirosina kinasa, enzima implicada en la alteración de las células tumorales (Jang, 1997).
- Efectos citoprotectores sobre el riñón. Se sabe que el pretratamiento con resveratrol reduce las lesiones por isquemia en riñón de rata, actuando como antioxidante reduciendo la lipoperoxidación, aumentando el óxido nítrico y preservando su bioactividad (Giovannini et al., 2001).
- Propiedades antiinflamatorias debido a su efecto inhibitorio sobre la ciclooxigenasa (Shin, et al., 1998).

Aún no se ha estudiado con profundidad las acciones benéficas del resveratrol en función de la dosis y no se sabe si los efectos observados "in vitro" e "in vivo" se pueden extrapolar al ser humano. En los estudios en animales y en los estudios limitados en humanos, se ha observado que el resveratrol se absorbe en el aparato gastrointestinal. Sin embargo, la eficacia de su absorción, así como su distribución, metabolismo y excreción, no está bien definida. Actualmente, el resveratrol se comercializa para la investigación médica; además, también está disponible como complemento nutricional (no como un agente terapéutico) en forma de extracto seco purificado cuya fuente principal son las uvas tintas. En cuanto a las precauciones de uso, se desaconseja para las personas que padecen trastornos mentales y hepáticos graves y en mujeres embarazadas y en periodo de lactancia, además es un producto reservado a los adultos.

Aunque se desconocen aún las aplicaciones prácticas del resveratrol, las expectativas de futuro son muy grandes y los estudios realizados hasta ahora son muy positivos.