



Contacto: Lucy Keith
Fleishman-Hillard
(512) 495-7174
lucy.keith@fleishman.com

Investigación Inicial: Los Efectos del Mango en la Colitis Ulcerativa y Parámetros Óseos en Modelos Animales

Tres Estudios Nuevos Sobre el Mango Se Presentan en la Conferencia de Biología Experimental 2014

Orlando, FL (13 de mayo de 2014) – Tres estudios nuevos relacionados con el mango fueron presentados esta semana en la Federación de Sociedades Americanas de Biología Experimental (FASEB) en la ciudad de San Diego, CA, revelando las conclusiones iniciales sobre los efectos del mango en la colitis ulcerativa y los parámetros óseos en modelos animales.

“El programa de investigación nutricional de la industria del mango está comprometido con avanzar nuestro entendimiento de la función que el mango desempeña dentro del contexto de una dieta saludable,” dijo Megan McKenna, Directora de Comercialización de la National Mango Board. “Estos estudios brindan intuiciones importantes que impulsarán futuros proyectos de investigación.”

La investigación inicial realizada por el laboratorio de la Universidad de Texas A&M y encabezada por la Dra. Susanne Mertens-Talcott, Ph.D., Profesora Adjunta y Directora de Investigación del Instituto de Investigación Sobre la Obesidad y Evaluación de Programas de la Universidad de Texas A&M, se concentra en los efectos del mango y los polifenólicos de la granada en la producción de microbiota fecal y ácidos grasos de cadena corta (SCFA) en ratasⁱ. Las ratas fueron suministradas con jugo de control, de mango, o de granada y fueron expuestas a tres ciclos de 3% DSS seguidos por un período de recuperación de dos semanas. Los resultados concluyeron que el jugo de mango indujo cambios en la producción de ácidos grasos de cadena corta mientras que el jugo de granada indujo cambios en la composición de la microbiota. Para leer el abstracto completo, visiten:

http://www.fasebj.org/content/28/1_Supplement/1045.6.abstract?sid=881bd512-b205-4627-b64a-c02e7001d351

Una investigación preliminar adicional de la Dra. Mertens-Talcott exploró los efectos antiinflamatorios y posibles mecanismos del mango y la granada en colitis inducida por DSS en ratas.ⁱⁱ Los resultados del estudio sugieren que los polifenólicos de diferente estructura predominante pueden regular de manera diferencial los canales involucrados en la inflamación al mismo tiempo que atenúan la colitis inducida por DSS. Para leer el abstracto completo, visiten:

http://www.fasebj.org/content/28/1_Supplement/372.8.abstract?sid=88332839-b342-41e9-9dc7-f7b5614e41a7

Una investigación inicial de la Dra. Edralin Lucas, Ph.D., Profesora Adjunta de Ciencias Nutricionales en la Facultad de Ciencias Humanas de la Universidad Estatal de Oklahoma, examinó los efectos del mango y su polifenol en la prevención de pérdidas óseas en ratones ovariectomizados, un modelo de osteoporosis posmenopáusica.ⁱⁱⁱ Las conclusiones sugieren que la suplementación con mango puede promover el mantenimiento de la salud esquelética en casos de deficiencia de estrógeno a través de sus efectos en el hueso trabecular. Para leer el abstracto completo, visiten:

http://www.fasebj.org/content/28/1_Supplement/1025.9.abstract?sid=16e399c4-2e4b-4a98-ac8c-918b5a66117b

El mango contiene más de 20 diferentes vitaminas y minerales, lo cual lo hace una fruta rica en nutrientes,



mismos que sustentan la función óptima de los procesos en todo el cuerpo. El mango es una fuente excelente de las vitaminas antioxidantes C y A , además de folato. También es una buena fuente de fibra, cobre, y vitamina B6.

Sobre la National Mango Board

La National Mango Board es un grupo de promoción agrícola sustentado por cuotas que se aplican al mango nacional y al mango importado. La cámara tiene el propósito de impulsar la concientización y el consumo del mango en los EEUU. El mango es una súperfruta que contiene 100 calorías por taza, es una fuente excelente de las vitaminas A y C, una buena fuente de fibra, y una magnífica fuente de sabor tropical.

La disponibilidad del mango per cápita ha incrementado un 53 por ciento desde el 2005 a aproximadamente 2.87 libras por año en el 2013. El volumen de importación del mango para el 2013 fue de 935 millones de libras. Infórmense más en www.mango.org.

###

ⁱ Kim, H., Minamota, Y., Markel, M., Suchodolski, J., Talcott, S., Mertens-Talcott, S. (2014) Mango and pomegranate polyphenolics in the modification of microbiota and short chain fatty acids in DSS-induced colitis (1045.6). *The FASEB Journal*, 28(1 Supplement).

ⁱⁱ Kim, H., Banerjee, N., Ivanov, I., Talcott, S., Mertens-Talcott, S. (2014) Comparison of anti-inflammatory mechanisms of mango (*Mangifera indica* L.) and pomegranate (*Punica granatum* L.) in DSS-induced colitis in rats (372.8). *The FASEB Journal*, 28(1 Supplement).

ⁱⁱⁱ Eldoumi, H., Meister, M., Peterson, S., Ketz-Riley, C., Perkins-Veazie, P., Stephen, C., Smith, B., Lucas, E. (2014) The effects of freeze-dried mango on bone parameters in ovariectomized mice (1025.9). *The FASEB Journal*, 28 (1 Supplement).