NOTA DE PRENSA

Es el tercer componente mayoritario, tras el agua y el alcohol

Científicos del CSIC descubren que el vino contiene fibra saludable

- **La demostración ha sido posible gracias a un nuevo método de detección desarrollado por el propio equipo investigador**
- **El compuesto, beneficioso para la salud, procede de la piel de las uvas, sus semillas y las levaduras de vinificación**

Madrid, 15 de marzo, 2006 Un equipo del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) ha demostrado por primera vez que el vino contiene una cantidad importante de fibra dietética saludable. En concreto, los responsables de la investigación aseguran que la fibra es el tercer componente mayoritario del vino, tras el agua y el alcohol. Los resultados del trabajo, dirigido por Fulgencio Saura-Calixto, investigador del Instituto del Frío (CSIC), en Madrid, han sido publicados en el último número de la revista *American Journal of Enology and Viticulture*.

Saura-Calixto explica la relevancia del descubrimiento: “Nuestro grupo ha demostrado, por primera vez en el mundo, que la fibra dietética es un componente mayoritario en el vino, si bien hasta ahora había pasado desapercibido”. El hallazgo ha sido posible gracias a un nuevo sistema de detección, basado en tratamientos enzimáticos y diálisis, desarrollado en el Departamento de Metabolismo y Nutrición de este instituto del CSIC.

La investigación ha analizado muestras de vinos tintos y blancos de La Mancha, Ribera del Duero, Rioja, Jumilla, Rueda y Penedés. La conclusión es que el contenido de fibra es de al menos 1 gramo por litro en vinos tintos y de 0,2 gramos por litro en blancos. El mayor contenido de fibra dietética se encontró en un vino de Jumilla (1,4 gramos por litro).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

BARCELONA 934 426 576 uctt@bicat.csic.es
MADRID 915 855 243 g.prensa@csic.es
VALENCIA 963 622 757 malastuey@dicv.csic.es

El coordinador del trabajo insiste en que “es importante que se haya desarrollado un método específico para su determinación [de la fibra dietética] en vino, porque las tablas internacionales de composición de alimentos sostienen que el vino no tiene fibra”.

COMPUESTO SALUDABLE

Saura-Calixto aclara las características de la fibra presente en el vino: “Lo importante es que tiene una composición específica, quizá única, por tener una cantidad significativa de polifenoles asociados a su matriz, lo que le confiere unas propiedades biológicas de extraordinario interés científico”.

Estudios previos han determinado que los polifenoles tienen propiedades cardiosaludables relacionadas con el consumo moderado de vino tinto (de 200 a 300 mililitros al día), gracias a su capacidad para eliminar radicales libres y a sus efectos antioxidantes.

La fibra dietética detectada en el vino está compuesta por polisacáridos no digestibles procedentes de la piel de las uvas, sus semillas y las levaduras de vinificación. La cantidad del compuesto puede variar en función del tipo de uva y el proceso de elaboración, según explica el investigador del CSIC. Añade que la detección de la fibra dietética supone “la presencia de un nuevo compuesto bioactivo saludable en vino”.

La fibra dietética es un constituyente que se encuentra en los alimentos vegetales y que no es digerible por el ser humano, si bien tiene un papel importante en nutrición y salud. Los vegetales contienen dos tipos de fibra, insoluble y soluble, en distinta proporción. El mayor déficit de fibra en la dieta habitual en países industrializados corresponde a la forma soluble. La fibra descubierta en el vino por los investigadores del CSIC es, precisamente, del tipo soluble.

Dietary fiber in wine. *M. Elena Díaz Rubio and Fulgencio Saura-Calixto.* American Journal of Enology and Viticulture*. 2006 57: 69-72.*

Fulgencio Saura-Calixto *(Villanueva de la Fuente, Ciudad Real, 1946), es licenciado en Ciencias Químicas por la Universidad de Murcia y doctor por la Universidad de Oviedo. Ha realizado estancias postdoctorales en el* Swiis Federal Institute of Technology *de Zúrich (Suiza), y en las universidades de Cambridge y Edimburgo (Reino Unido). Desde 1987 es profesor de investigación del CSIC, dedicado a la nutrición dentro del Área de Ciencia y Tecnología de Alimentos.*

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

BARCELONA 934426576 uctt@bicat.csic.es
MADRID 915 855 243 g.prensa@csic.es
VALENCIA 963 622 757 malastuey@dicv.csic.es