

Las frutas tropicales como alimentos funcionales: la frontera entre prevención, curación y sanación

Coralía Osorio Roa

Profesora Titular, Departamento de Química, Facultad de Ciencias

Los alimentos suministran los nutrientes necesarios para asegurar la vida (p. ej. carbohidratos, lípidos, proteínas, minerales, entre otros); además, tienen un valor hedónico en la dieta al producir placer cuando se consumen, lo cual está determinado por sus propiedades sensoriales (aroma, sabor, color, textura que en conjunto se denomina *flavour*) las cuales aseguran la fidelidad de los consumidores. Sin embargo, en las últimas décadas el concepto de “alimento funcional” ha tomado mucha relevancia entre los consumidores, ávidos de recetas mágicas para disminuir de peso, para curar enfermedades relacionadas con el estilo de vida o, más complicado aún, para curar enfermedades, como es el cáncer. Las frutas tropicales se consideran “*per se*” alimentos funcionales, debido a su alto contenido de fibra, bajo contenido de grasa y presencia de fitoquímicos con propiedades antioxidantes o relacionadas con la prevención de enfermedades asociadas al estilo de vida como: hipertensión, hipercolesterolemia, hiperglicemia, entre otras. El objetivo de esta presentación es explicar claramente la diferencia entre medicamento y alimento funcional, tomando como modelo algunos ejemplos trabajados en el grupo de investigación GANAC (Grupo de Aditivos Naturales de Aroma y Color), específicamente: lulo (*Solanum quitoense* Lam.),¹ pepino dulce (*Solanum muricatum*)² y camu-camu (*Myrciaria dubia*).³ Además, se resaltará el papel de alimentos funcionales reconocidos y de una dieta sana y balanceada en la prevención de ciertas enfermedades.

REFERENCIAS

1. D. P. Forero, Ch. Masatani, Y. Fujimoto, E. Coy-Barrera, D. G. Peterson, C. Osorio. Spermidine derivatives in lulo (*Solanum quitoense* Lam.) fruit: sensory (taste) versus biofunctional (ACE-inhibition) properties. *J. Agric. Food Chem.* **2016**, 64 (26), 5375-5383
2. K. N. Díaz, C. T. Cuadrado-Silva, C. Osorio. Estudio químico del aroma y actividad antihipertensiva de la fruta del pepino dulce (*Solanum muricatum*). *Revista de la Academia Colombiana de Ciencias Exactas Físicas y Naturales.* **2021**, 45 (175), 582-590. Doi: <https://doi.org/10.18257/raccefyn.1323>
3. J. M. García-Chacón, E. Tello, E. Coy-Barrera, D. G. Peterson, C. Osorio. Mono-n-butyl malate-derived compounds from camu-camu (*Myrciaria dubia*) malic acid: The alkyl-dependent antihyperglycemic-related activity. *ACS Omega* **2022**, 7 (43), 39335-39346. doi: 10.1021/acsomega.2c05551