



## ¿Qué buscamos?

Los resultados del proyecto contribuirán al aprovechamiento y valorización de residuos y subproductos industriales que promuevan una economía más sostenible, obteniendo nuevos bioproductos potencialmente útiles para la mejora de la salud de la población. A su vez, se contribuirá a resolver problemas medio ambientales mediante la reutilización de excedentes de la industria.

La obtención de extractos eficaces frente a *H. pylori* constituiría una herramienta que permitiría incorporar nuevos ingredientes para la elaboración de alimentos funcionales, así como nuevas pautas terapéuticas frente a este patógeno, contribuyendo por tanto a la mejora de la salud de la población.

La multidisciplinaridad del proyecto permitirá obtener datos científicos suficientes para transferir los resultados a la industria (alimentaria y farmacéutica).



# UCM

UNIVERSIDAD CATOLICA DEL MAULE

Proyecto FIC Región del Maule

## Alimentos innovadores para la prevención de enfermedades relacionadas con la infección por *Helicobacter Pylori*



Directora: Ileana Gonzalez Bonet / Profesor Adjunto  
Departamento de Ciencias Pre-Clinicas



Facultad de  
Medicina



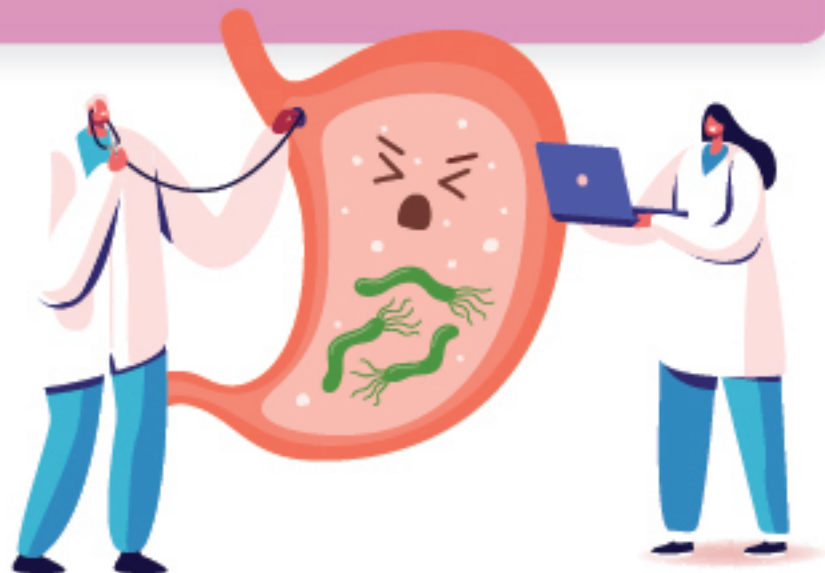
GOBIERNO  
REGIONAL  
DEL MAULE

## ✓ ¿Cuál es la problemática?

La infección por Helicobacter Pylori (HP) representa un problema de Salud Pública mundial con grandes repercusiones a nivel Regional. Según GLOBOCAN, Chile lidera la prevalencia en Latinoamérica con 75%, siendo la Región del Maule la de mayor prevalencia a nivel nacional (92%).

La calidad de vida de las personas afectadas se ve limitada por las complicaciones derivadas del desarrollo de la patología invasivas asociadas con este agente.

La obtención de extractos de polifenoles a partir de subproductos agroindustriales, eficaces frente a H. pylori constituiría una nueva herramienta que permitiría elaborar alimentos funcionales y/o productos farmacéuticos que ayuden a prevenir o mitigar los efectos asociados a la infección por HP, contribuyendo por tanto a la mejora de la salud de la población.



## ✓ Objetivo General

Desarrollo de un prototipo de alimento a partir de subproductos de la agroindustria regional con calidad nutricional y aceptabilidad adecuada que ayuden a prevenir la infección por Helicobacter Pylori.

## ✓ Objetivos Específicos

Obtener y caracterizar química y biológicamente los extractos generados a partir de subproductos vitivinícolas que se emplearán como herramientas frente a la infección por H. Pylori.

Determinar de las propiedades bioactivas de los extractos caracterizados químicamente frente a H. Pylori.

Evaluar la aplicación de los extractos obtenidos con actividad frente a H. Pylori en diferentes matrices alimentarias.

Transferir tecnología y difundir información relacionadas con la valorización de subproductos de la producción vitivinícola a los beneficiarios y empresas.

