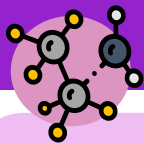
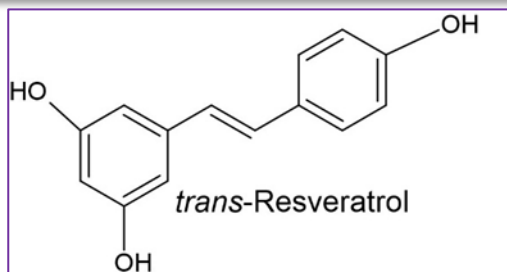


¿Sabías qué?

Por: Nemesis Villa Ruano



El resveratrol es un compuesto natural considerado uno de los ingredientes naturales más empleados en suplementos alimenticios para la prevención de distintas



Naturalmente, el resveratrol posee *actividad antimicrobiana* selectiva y cuando es ingerido, disminuye el riesgo de desarrollar *distintos tipos de cáncer*, contrarresta la inflamación crónica, previene *enfermedades cardiovasculares* y neurodegenerativas, mejora el metabolismo de *grasas y azúcares* y retrasa el envejecimiento prematuro.



Todas estas funciones del resveratrol están relacionadas con su capacidad antioxidante y las características fisicoquímicas que le permiten absorberse con facilidad en el organismo humano. Debido a lo anterior, existe un creciente interés por ubicar nuevas fuentes para la extracción de resveratrol con el objetivo de escalar su producción industrial.



Es bien conocido que la piel de la uva, los cacahuates y las zarzamoras contienen resveratrol. Sin embargo, existe cada vez más evidencia sobre un número mayor de plantas e incluso hongos asociados a ellas que tienen la capacidad de acumular resveratrol.



En los últimos años se ha determinado al menos una docena de hongos de los géneros *Fusarium*, *Alternaria*, *Arcopilus* y *Xylaria* con la capacidad de producir altas concentraciones de resveratrol. Desde este enfoque, los hongos filamentosos productores de resveratrol son mucho más fáciles de crecer y mantener a lo largo del año bajo condiciones controladas en comparación con las plantas que lo acumulan. Adicionalmente, los procesos de extracción de resveratrol en hongos son más sencillos debido que pueden ser obtenidos con alta pureza.



Un trabajo reciente sostiene que los frutos de *Morus celtidifolia*, mejor conocida como “árbol de mora” en la Sierra Nororiental de Puebla, contienen niveles considerables de resveratrol. Los resultados más interesantes y prometedores de este estudio científico revelan que *Fusarium concentricum* cepa DL32, un hongo asociado a esta planta tiene la habilidad de producir y secretar altas cantidades de resveratrol en condiciones de fermentación. Esto último abre nuevas posibilidades para producirlo a gran escala.

Si quieres conocer más acerca de esta investigación te invitamos a consultar la siguiente liga

<https://doi.org/10.1002/cbdv.202500765>

¡Ahora ya lo sabes! Algunos hongos tienen la capacidad de producir sustancias que nos pueden beneficiar e impactan nuestra vida

