

Los Beneficios de los Polifenoles:

Se trata de una clase de compuestos químicos que se dan en muchas de las más importantes funciones fisiológicas, y son conocidos por sus potentes efectos antioxidantes.

Se encuentran en numerosos alimentos como las verduras, la fruta... y por supuesto en el vino.



En 1992, el Instituto Nacional del Cáncer de Estados Unidos, encargó un estudio acerca de las plantas salvajes del planeta, con el objetivo de conocer las propiedades anti-cancerígenas de algunas de ellas.

De este estudio fue descubierta una sustancia de tipo fenólica llamada Resveratrol, la cual se encuentra en gran concentración en la piel de las uvas tintas, que los producen como una forma de protección contra las relativamente altas temperaturas a que están expuestas.

Los polifenoles son importantes para la fisiología de las plantas pues contribuyen a la resistencia de microorganismos e insectos y ayudan a preservar su integridad por su continua exposición a estresantes ambientales, incluyendo radiaciones ultravioletas y relativamente altas temperaturas.



Es por esa razón que se ha observado que extractos sólidos de vino tinto retardan drásticamente el desarrollo de tumores cutáneos. Algunos de los compuestos polifenólicos del vino con efectos anticancerígenos son ácido gálico, ácido caféico, ácido ferúlico, catequina, quercetina y por supuesto el resveratrol.

Por último cabe aclarar que el resveratrol inhibe el desarrollo de lesiones preneoplásicas en la glándula mamaria y el desarrollo de tumores cutáneos. La combinación de resveratrol y quercetina es más efectiva que ambos compuestos por separado en inhibir el crecimiento de células de carcinoma de la cavidad oral.

Sin embargo, la mejor combinación es vino tinto diluido. Puesto que resveratrol y quercetina están en bajas concentraciones en el vino, otros polifenoles también serían responsables de este efecto y potenciarían la acción inhibitoria en el crecimiento celular.