UNIVERSIDAD DE GRANADA

Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos “José Mataix Verdú”

Investigadores INYTA y colaboradores descubren que el argán puede regular la glucemia y la obesidad

17/01/2024





El estudio ha permitido hallar nuevas propiedades funcionales de la pulpa de este fruto que podrían utilizarse para el tratamiento de patologías metabólicas con base oxidativa e inflamatoria como la diabetes, la obesidad, el síndrome metabólico o la disbiosis intestinal

Un equipo multidisciplinar de investigadores de la Universidad de Granada y del grupo almeriense de empresas biotecnológicas Beyond Seeds ha descubierto nuevas propiedades saludables y efectos beneficiosos sobre el metabolismo glucídico y la disbiosis intestinal asociados al consumo de la pulpa de argán, debido a su alto contenido en compuestos bioactivos, principalmente antioxidantes y antiinflamatorios.

El trabajo, publicado en el último número de la revista Journal of Functional Foods, describe por primera vez nuevos compuestos bioactivos que no se habían

Copyright© 2026 Universidad de Granada

identificado hasta la fecha. Los resultados de los ensayos experimentales han demostrado que **la ingesta de la pulpa de este fruto provoca una disminución del peso corporal sin reducir la ingesta de alimento**, así como una **potente actividad hipoglucemiante**, además de la **disminución de distintos marcadores de inflamación y estrés oxidativo**.

Tratamiento y prevención de patologías metabólicas

Otro de los hallazgos fundamentales de este estudio ha sido el **efecto prebiótico** producido por el consumo de la pulpa de argán, **disminuyendo la presencia de cepas potencialmente patógenas y aumentando la proliferación de las cepas beneficiosas**. Todas estas propiedades hacen que este producto pueda resultar **idóneo para su uso en el tratamiento o prevención de distintas enfermedades metabólicas** (resistencia a la insulina, obesidad, síndrome metabólico) y de la disbiosis intestinal, en las que se dan condiciones con altos niveles de estrés oxidativo o inflamación.

El grupo multidisciplinar responsable de este trabajo está liderado por **Rosario Martínez Martínez**, **María López-Jurado Romero de la Cruz** y **Jesús María Porres Foulquie**, investigadores del Departamento de Fisiología, el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INYTA) y el Centro de Investigación Biomédica (CIBM) de la Universidad de Granada, junto con **Francisco Bermúdez Pérez** y **Ana Guzmán Carrasco** de la compañía biotecnológica Beyond Seeds, así como **Consolación Melguizo Alonso** y **José Carlos Prados Salazar**, del Departamento de Anatomía y Embriología Humana de la UGR, el Centro de Investigación Biomédica (CIBM) y el Instituto Biosanitario de Granada (Ibs. Granada).

Un fruto con múltiples usos y propiedades

El árbol del argán (Argania spinosa) se ha encontrado tradicionalmente en el suroeste de Marruecos, donde sus bosques fueron declarados reserva de la biosfera por la UNESCO en 1998. En estas regiones es apreciado por su utilidad como fuente de forraje para la alimentación del ganado, pero fundamentalmente es conocido a nivel internacional por el aceite que se extrae de sus semillas y que se utiliza para aplicaciones nutricionales y cosméticas.

La explotación del argán y, en particular, **la extracción del aceite de sus semillas**, **genera diferentes subproductos**. **Uno de ellos es la pulpa o pericarpio de la semilla, que constituye hasta el 40% de todo el fruto y en la que se han identificado multitud de compuestos bioactivos con una alta capacidad antioxidante** y propiedades para la prevención y el tratamiento de diversas patologías.

Copyright© 2026 Universidad de Granada

ADJUNTO	TAMAÑO
Argan health beneficial effects	1.83 MB

Copyright© 2026 Universidad de Granada