



## Compuestos antioxidantes del calafate, el tesoro oculto en los bosques de Magallanes

SABORES DEL PERÚ  
**Suspiro de Limaña**

Lunes a sábado 12,30 a 15,30  
19,00 a 23,39 hrs.  
O'HIGGINS 1033  
FONO 612242026 altos TOO MUCH

- |                       |          |
|-----------------------|----------|
| • CEVICHE MIXTO       | \$ 5.350 |
| • PULPO AL OLIVAR     | \$ 4.550 |
| • CAUSA PATAGONICA    | \$ 5.450 |
| • LOMO SALTADO        | \$ 8.750 |
| • PECHUGA RELLENA     | \$ 7.650 |
| • AJI DE GALLINA      | \$ 7.650 |
| • CONGRIO CRIOLLO     | \$ 7.650 |
| • SALMON A LO MACHO   | \$ 7.650 |
| • SUSPIRO DE LIMEÑA   | \$ 2.950 |
| • TURRON DE CHOCOLATE | \$ 2.950 |
| • PISCO SOUR CAPILLA  | \$ 2.950 |
| • PISCO SOUR CATEDRAL | \$ 4.950 |



# ¿Podría el calafate curar la diabetes?

- ¿Sabías que uno de los causantes del déficit atencional en niños es producido por pigmentos artificiales en dulces, galletitas, tortas? Esta y muchas otras preguntas sobre las potencialidades del calafate están tratando de encontrar respuesta a la luz de las ciencias.

- Medicamentos para curar la diabetes, así como su uso en la industria alimenticia para suplir los pigmentos ratificales podrían ser algunas de las grandes ventajas para la salud de este fruto austral, identificado ya como un tesoro natural.

**Analia Vázquez**  
avazquez@laprensaaustral.cl

Se procesa en jarabes, salsas, mermeladas y postres como parte de la gastronomía regional. Sin embargo, las proyecciones comerciales del calafate van más allá del mercado gastronómico local, debido a que su fruta se caracteriza por su alto contenido de polifenoles y antocianinas, con propiedades funcionales similares y, en algunos casos, superiores al maqui. Estas características han despertado un gran interés por este fruto dada las proyecciones que tendría su uso en el mercado de los pigmentos naturales y funcionales.

Asimismo, en el Departamento de Nutrición de la Universidad de Chile, se está investigando su uso como una herramienta medicinal para prevenir la diabetes ligada a la obesidad, ya que, en pruebas de laboratorio, el extracto de calafate fue capaz de inhibir el desarrollo de resistencia a la insulina en adipositos de ratón, inducida

por el tratamiento con medio condicionado de macrófagos activados.

## Recuperación y explotación del calafate en Magallanes

El Instituto de Investigaciones Agropecuarias, Inia Kampenaike, está llevando a cabo un programa de investigación sobre la recuperación y explotación del calafate, cuyo objetivo general es desarrollar las bases que permitan la domesticación del fruto y otros berberis en la región, para proyectarlo como materia prima en la industria de pigmentos naturales y en la elaboración de alimentos procesados que potencien la identidad de la zona.

Respecto al programa, la profesional de Inia y coordinadora de la iniciativa, Claudia Mc Leod, indicó: "Es la primera parte de un plan de trabajo y mejoramiento a largo plazo, donde se busca replicar la experiencia de domesticación desarrollada por el Inia con la murtila, donde hoy, después de más de cuatro proyectos de investigación



Fotos Andrés Poblete

Diego García, doctor en Fisiología y Nutrición, lidera el departamento de investigación en nutrición de la Universidad de Chile.

ejecutados desde 1996, se han liberado al mercado dos variedades comerciales Red Pearl Inia y South Pearl Inia, por lo que es importante recalcar que este programa servirá de base para las próximas iniciativas".

Gonzalo Viollier, gerente

comercial de FMC Chile Corporation, indicó que la firma estableció un convenio con Inia para identificar y desarrollar fuentes de materia prima para pigmentos del tipo carotenos y antocianinas. Pruebas preliminares entre FMC e Inia en especies como



Claudia Mc Leod explicó que "este programa es la primera parte de un plan de trabajo y mejoramiento a largo plazo, donde se busca replicar la experiencia de domesticación desarrollada por el Inia con la murtila, donde hoy después de más de cuatro proyectos de investigación ejecutados desde 1996 se han liberado al mercado dos variedades comerciales Red Pearl Inia y South Pearl Inia, por lo que es importante recalcar que este programa servirá de base para las próximas iniciativas".

el calafate, papa y camote, muestran un gran potencial para estas especies, particularmente el calafate, en el cual se han descrito 18 tipos

de antocianinas. Este tipo de materia prima permitirá sustentar la producción de

> Sigue en la P.26

**El mes de la Patria**  
★ LLEGÓ A DREAMS ★

SÁB. 05	LOS HUASOS QUINCHEROS
CHECHO & MIGUELO	VIER. 11
SÁB. 12	LEÓN MURILLO
NATALINO	JUEV. 17
VIER. 18	CHE COPETE & COMPAÑIA
HERMANOS ZABAETA	SÁB. 19
VIER. 25	ÁLVARO HENRÍQUEZ
PATY COFRÉ	SÁB. 26

SHOWS CONTINUADOS DESDE LAS 22:30 HRS.  
GRATIS EN LUCKY 7 CON TU ENTRADA AL CASINO  
EVENTOS PARA MAYORES DE 18 AÑOS  
PUNTA ARENAS

DREAMS

PRIMAVERA | TERRA DEL FUEGO

**LICITACIÓN PÚBLICA**

La Ilustre Municipalidad de Primavera, invita a las empresas constructoras que estén acreditadas como proveedores del Estado y cumplan con todos los requisitos legales que exige la Ley de Compras Públicas, a participar del siguiente proceso de licitación:

**MEJORAMIENTO E ILUMINACIÓN MULTICANCHA Y PLAZA, ID 3866-43-LQ15.**

Las empresas que reúnan los requisitos y deseen participar de esta licitación deberán hacerlo a través del portal [www.mercadopublico.cl](http://www.mercadopublico.cl).

BLAGOMIR BRZTILO AVENDAÑO  
Alcalde

PRIMAVERA | TERRA DEL FUEGO

**LICITACIÓN PÚBLICA**

La Ilustre Municipalidad de Primavera, invita a las empresas constructoras que estén acreditadas como proveedores del Estado y cumplan con todos los requisitos legales que exige la Ley de Compras Públicas, a participar del siguiente proceso de licitación:

**DISEÑO E INGENIERÍA DE CALLES DE CERRO SOMBRERO, ID 3866-44-LP15.**

Las empresas que reúnan los requisitos y deseen participar de esta licitación deberán hacerlo a través del portal [www.mercadopublico.cl](http://www.mercadopublico.cl).

BLAGOMIR BRZTILO AVENDAÑO  
Alcalde



Un aspecto del seminario dictado donde se abordó el enorme potencial del calafate.



# IMPERDIBLE

**LOMO DE CERDO  
PINE RIGDE**  
congelado, 1 kg.

**\$4.290**  
Precio referencial: \$4.990

<p><b>Azúcar Paladin</b> granulada, 1 kg.</p> <p><b>\$499</b> Precio normal: \$560</p>	<p><b>Fideos Don Bitute</b> espirales tornillo, 400g</p> <p><b>3x\$799</b> Precio normal: \$329</p>
<p><b>ASPIRADORA DAEWOO 1.500 W.</b></p> <p><b>\$19.990</b> Precio normal: \$24.990</p>	<p><b>TODO VESTUARIO</b></p> <p><b>20% dcto.</b> *No incluye marcas</p>

HIPERMERCADOS

## ABU-GOSCH.

Lo nuestro de siempre

Ofertas válidas sólo en los supermercados Abu-Gosch zona franca desde el 04 al 06 de Septiembre de 2015. Sólo consumo familiar. Los productos en oferta no aplica descuento. Disponibilidad de stock: Lomo de cerdo Pine Rigde 1 kg. 8.062 kg.; Azúcar granulada Paladin 1 kg. 8.254 kg.; Fideos Don Bitute espirales tornillo 400 g 16.696 unidades; Aspiradora Daewoo 1.500 w. 100 unidades; Todo vestuario 123.721 unidades.



## ¿Podría el calafate...



Viene de la P.24

pigmentos naturales en Chile sustituyendo las actuales fuentes de materia prima para pigmentos del tipo antocianos que son importadas desde Turquía (zanahoria morada) y China (Sweet Potato).

El experto explica además que distintas investigaciones científicas dan cuenta de que el uso de pigmentos artificiales en los alimentos son uno de los causantes del Déficit Atencional en los niños. Por lo que resulta indispensable que todas las compañías de la industria alimenticia, se orienten a la utilización de productos naturales. Y en este caso,

el calafate reemplazaría las costosas importaciones que como se mencionó más arriba vienen de Turquía y China.

### El uso del calafate en la biomedicina

Otra de las interesantes propiedades corresponden al uso de la biomedicina, como agente controlador de la diabetes. En el Departamento de Nutrición de la Universidad de Chile, se analizó si extractos de calafate tienen algún efecto sobre la interacción entre adipositos y células inmunes. Se ha observado que efectivamente estos extractos

son capaces de romper esta interacción, previniendo así que los adipositos se vuelvan resistentes. En este sentido, “el consumo de estos frutos ayudaría a la prevención del desarrollo de insulino-resistencia y diabetes producto de la presencia de obesidad”, declara Diego García, académico que lidera la investigación.

### Control de diabetes ligada a la obesidad

El doctor en Fisiología y Nutrición, Diego García, explica que todas las enfermedades que aquejan a la población a nivel nacional y mundial están relaciona-

das con estrés oxidativo. Diabetes, obesidad, cáncer, hipertensión arterial, son enfermedades crónicas no transmisibles que tienen ese componente. El estrés oxidativo se produce en algunos casos por componentes como los radicales libres o especies reactivas del oxígeno o el nitrógeno que, si bien son dañinos, es el mismo organismo el que trata de eliminarlos. En el envejecimiento, el proceso celular o sistémico se va mermando, así como distintos factores ambientales.

Si no se controlan esos compuestos pueden causar daño directo en las moléculas

de las células, y en la cronicidad lleva a causar las enfermedades antes mencionadas.

### ¿Qué es la obesidad?

Una persona obesa tiene mayores posibilidades de desarrollar una diabetes y, viceversa, una persona diabética tiene más propensión a la obesidad. La obesidad es un incremento patológico de la masa grasa en el organismo, acompañado de un aumento en peso corporal, debido al desequilibrio entre ingesta y gasto de energía.

Las investigaciones del equipo liderado por Diego García, se focalizan en el área nutri genómica, y co-

menzaron a trabajar con antioxidante. Los resultados iniciales a nivel de laboratorio en pruebas con ratones, confirmaron que estos componentes eran capaces de frenar el estrés oxidativo.

Dentro de los antioxidantes con los cuales trabajaron, está el calafate, rico en polifenoles, y de esta planta obtuvieron los resultados más prometedores.

“Hasta el momento, el calafate es una planta endémica silvestre. Los siguientes pasos son mejorar la especie, para ello se realiza una caracterización genética a través de marcadores moleculares”, explica Claudia McLeod.

Síganos en LA PERLA DEL ESTRECHO  
Pje. Korner # 1034 • f. 61 2242311  
Lunes a sábado desde las 19<sup>00</sup> hrs.

**LA PERLA DEL ESTRECHO OFRECE EVENTOS ESPECIALES PARA ESTE 18, PARA FIN DE AÑO Y CUALQUIER CELEBRACIÓN**

**ALMUERZOS ESPECIALES SANGUCHES REGIONALES – PICADAS REPUBLICANAS – PLATOS ENJUNDIOSOS – “POLLITOS AL VELADOR”**

**BORGOÑAS – CANDOLAS BARRA GUACHACA Y DE TRADICIÓN MUSICA EN VIVO – VIDEOS – RECUERDOS Y NOSTALGIAS**

**LA MEJOR FIESTA**  
DE SU EMPRESA, OFICINA, CLUB, CURSO, EQUIPO, SINDICATO, CUARTEL, ETC.  
**COTIZACIONES E INFORMACIONES**  
LALUNACHILE@GMAIL.COM