

dilluns, 29 de juny de 2026

Suc de poma tèrbol per aprofitar els antioxidants de la curcumina

En millora la conservació i l'absorció, segons una recerca de la UdL i Agrotecnio

El suc de poma tèrbol és un bon mitjà per millorar la conservació de la [curcumina](#) [



<https://www.clinicbarcelona.org/ca/noticies/curcumina-un-potent-antiinflamatori>], un compost bioactiu amb propietats antioxidants, antiinflamatòries i antimicrobianes que té una baixa solubilitat en aigua, es degrada fàcilment i presenta una absorció intestinal molt baixa (2-5%). Les encapsulacions en nanopartícules lipídiques incorporades al suc en milloren la biodisponibilitat, segons ha demostrat una recerca de la Universitat de Lleida (UdL) i Agrotecnio. Els resultats, que es podrien aplicar a l'elaboració d'aliments funcionals, els acaben de publicar a la revista *Food Research International* [<https://www.sciencedirect.com/journal/food-research-international>].

L'equip, encapçalat per la catedràtica de Tecnologia d'Aliments de la UdL [Olga Martín Belloso](#) [<https://portalrecerca.udl.cat/investigadores/759572/detalle>], ha estudiat la influència de la composició de la matriu alimentària en l'estabilitat química, la digestibilitat i la bio-accessibilitat de la curcumina. Les investigadores han pogut comprovar la importància tant de la tecnologia d'encapsulació com del tipus de beguda al qual s'incorporen aquestes nanopartícules. Els resultats mostren com després de 70 dies d'emmagatzematge, les mostres preparades amb suc de poma tèrbol conservaven una quantitat superior del compost actiu en comparació amb les fetes amb aigua.

"En general, les nanopartícules mostren una hidròlisi lipídica més lenta durant les condicions de digestió *in vitro*", expliquen les autores. "Aquest efecte podria estar relacionat amb components naturals del suc, com la pectina i diversos compostos antioxidants, que podrien ajudar a reduir la degradació de la curcumina i afavorir-ne l'estabilitat", argumenten. L'equip també ha comprovat que entre les formulacions, les nanopartícules lipídiques sòlides elaborades amb oli de coco mostren una major bio-accessibilitat de la curcumina que les líquides, propera al 40%.

L'estudi referma el potencial de les nanopartícules lipídiques i les begudes a base de fruita "com a plataformes prometedores per a l'administració de curcumina i altres bioactius hidrofòbics en aplicacions d'aliments funcionals", destaquen a les conclusions de l'article. "Aquest enfocament podria aplicar-se a altres compostos bioactius que presenten problemes similars de degradació i baixa bio-accessibilitat", afegixen.

Text: Comunicació Agrotecnio / Premsa UdL

M É S

I N F O R M A C I Ó :

Article *Incorporation of curcumin-loaded lipid nanoparticles into a cloudy apple juice: study of the chemical and colloidal stability, in vitro digestibility and bioaccessibility* [

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996926011592?via%3Dihub>]