

Un componente del vino tinto podría utilizarse en tratamientos para prevenir la diabetes

El descubrimiento podría dar lugar al desarrollo de nuevos métodos para prevenir y tratar la diabetes, ya que la resistencia a la insulina es el factor más importante para el desarrollo de la enfermedad

Redacción, Madrid (4-10-2007).- El resveratrol, un componente químico que se encuentra en la piel de las uvas y el vino tinto, mejora la sensibilidad a la insulina, según un estudio dirigido por la Academia China de las Ciencias que se publica en la revista *Cell Metabolism*.

Los investigadores confirmaron que los mayores niveles de una enzima llamada SIRT1 mejora la sensibilidad a la insulina en modelos experimentales. El resveratrol lo que hace es activar la enzima SIRT, una molécula que estudios anteriores han vinculado a la longevidad, la reparación del ADN y la secreción de insulina.

Los científicos han descubierto que los niveles de SIRT están reducidos en las células y tejidos resistentes a la insulina y que los tratamientos que bloquean el funcionamiento de la enzima conducen a resistencia a la insulina.

Además, una mayor actividad de SIRT1 mejoró la sensibilidad a la insulina. De forma similar, señalan los investigadores, el resveratrol aumentó la sensibilidad a la insulina en las células a una dosis de sólo 2,5 microgramos por kilo al día. Esta dosis también redujo la resistencia a la insulina en animales alimentados con una dieta alta en grasas.

Los resultados sugieren que el vino tinto podría tener algunos beneficios para la sensibilidad a la insulina, algo que según los investigadores necesita ser confirmado en futuros estudios. Los autores del trabajo señalan que la solución no sería el consumo de vino tinto sino más bien enriquecer los alimentos con resveratrol, un componente que también se encuentra en otras plantas.