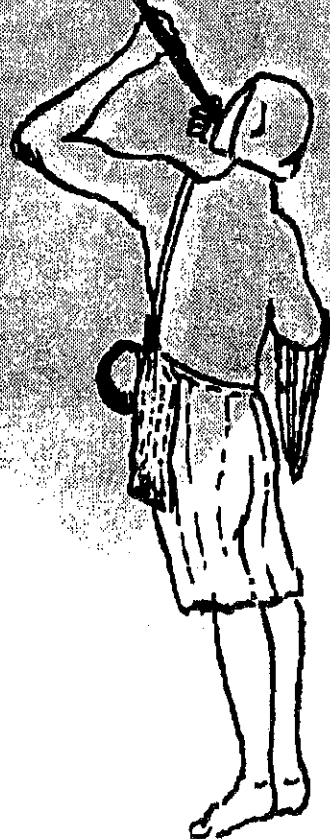


IV CONGRESO ITALO-LATINOAMERICANO DE ETNOMEDICINA "FELICE FONTANA"

ANTROPOLOGIA • ETNOBOTANICA • FARMACOGNOSIA • FARMACOLOGIA • ALIMENTACION



UNIVERSIDAD
ANDINA
SIMON BOLIVAR
SUBSEDE ECUADOR
NOVIEMBRE/ 6-9
1 9 9 5

RESUMENES

Como una muestra de sus posibilidades se analizó la información existente sobre plantas medicinales de la Península de Guanahacabibes, que indicó la presencia de 273 especies con estas características corroborando mediante el estudio etnobotánico realizado.

Se confirmó que la población del área utiliza las plantas que le rodean tanto silvestres como cultivadas con fines medicinales, independientemente del sexo; las propiedades más sobresalientes de las plantas son: de acción en el aparato digestivo, aparato respiratorio, afecciones dermatológicas, afecciones renales, sistema osteoarticular, sistema cardiovascular, aparato genital y endocrino, y otras afecciones donde entran las usadas como hemostáticas, oftálmicas, repelentes, antipiréticas, anticancerígenas y esotéricas; las plantas, frecuentemente, se usan en estado fresco, lo que demuestra la presencia en todo el año de especies útiles con posibilidad de alternativas; la parte de las plantas más empleada es la hoja, la decocción es la forma de preparación más usual y la vía oral como forma de administración.

Plantas afrodisíacas.- Su significado en las religiones afrocubanas

(Relato)

Lic. Candida Rosa Martínez Callis, Ing. Sonia Rosete Blandariz y Dra. María Fernández Zequeira

Instituto de Ecología y Sistemática, Ministerio de la Ciencia, Tecnología y Medio Ambiente

Basada en las experiencias de "conocedores" del uso popular de las plantas, los reportes de la literatura y el estudio etnobotánico realizado en yerberías de Ciudad de la Habana (lugares donde se comercializan las plantas por su utilidad) se realiza un estudio sobre las plantas útiles por su acción en el aparato reproductor de los seres humanos.

La metodología implementada fue por entrevistas directas a los "conocedores" y creyentes religiosos, así como de la investigación participativa, realizando conjuntamente la recolección de ejemplares de plantas medicinales.

En este trabajo se destacan 20 especies afrodisíacas utilizadas por sus efectivos resultados, al ser consumidos en forma de cocimiento o de vino elaborado por maceración, utilizando para ello diferentes partes del vegetal, en su forma simple o combinado con varias especies. también se analiza su utilización en la religión yoruba.

Complicanze microangiopatiche nel diabete: Possibile ruolo dei radicali liberi

(Relato)

A. Salucci*, P. Attianese*, R. De Prisco**

* Servizio di Diabetologia Ospedale Civile Nocera Inferiore (SA)

** Dipartimento di Scienza degli Alimenti Università di Napoli Federico II

L'iperglicemia da carenza assoluta o relativa dell'insulina può causare un danno tissutale attraverso vari meccanismi;

- attivazione della via dei polioli
- glicazione delle proteine tissutali
- alterazioni lipoproteiche
- alterazioni ematologiche
- modificazioni emodinamiche
- alterazioni dei fattori di crescita
- stress assidativo

Secondo l'ultima ipotesi, alti livelli plasmatici di sostanze ossidanti, potrebbero essere la causa delle alterazioni tardive del diabete, come la microangiopatia, attraverso il danno dei tessuti suscettibili, fra questi soprattutto l'endotelio vasale.

Las partes comestibles son el mesocarpo, algo acuoso, y la envoltura arilácea de las semillas. Tienen un comprobado efecto diurético. No existen estudios bromatológicos o fitoquímicos de estas plantas.

En la región de la cuenca baja del río Papaloapan en donde se realizó este estudio, de antecedentes culturales netamente Olmecas, no existen más de 400 árboles en una franja de 350 km², que representan un potencial frutícola nativo importante de investigar con profundidad, junto con una decena más en condiciones y procedencia similares.

Attività antiossidante nella frutta e nella verdura dell'area mediterranea

(Relato)

R. De Prisco*, P. Attianese**, A. Salucci**

- * Dipartimento di Scienza degli Alimenti Università di Napoli Federico II.
- ** Servizio di Diabetologia Ospedale Civile Nocera Inferiore (SA).

I radicali liberi sono, almeno in parte, specie altamente reattive in grado di interagire con differenti molecole organiche e di danneggiare cellule e tessuti dell'organismo. Il loro ruolo nella patologia umana è emerso recentemente nella patogenesi dei tumori e nella malattia aterosclerotica, così come più in generale nel processo di invecchiamento. La difesa dell'organismo dai radicali liberi, avviene attraverso l'attività antiossidante.

La conoscenza di questa attività è importante per studiare in modo corretto il rapporto tra antiossidanti degli alimenti e state di salute nell'uomo.

Le metodologie attualmente utilizzate vanno dal dosaggio di queste molecole nelle urine alla ricerca di attività antiossidante nel sangue, al dosaggio di enzimi nelle cellule. Frequenti anche gli studi sugli animali o modelli in vitro, la cui estrapolazione alla situazione in vivo è sempre problematica. Nell'insieme queste metodiche non hanno ancora risolto completamente il problema della valutazione complessiva dell'attività antiossidante.

Molte evidenze della letteratura internazionale indicano l'importanza di una alimentazione di origine prevalentemente vegetale per la prevenzione delle neoplasia e della malattia aterosclerotica. Lo studio delle relazioni complessive tra antiossidanti e malattie degenerative costituiscono un campo di lavoro di estremo interesse anche per la valutazione nutrizionale dei differenti alimenti.

In questo studio preliminare di ricerca è stata valutata l'attività antiossidante totale in alcuni tipi di frutta e verdura in Italia meridionale e in alcuni paesi del nord Europa. Successivamente si cercherà di studiare modelli in vivo allo scopo di valutare l'effetto protettivo degli antiossidanti presenti negli alimenti.

Sono stati utilizzati metodi di estrazione con acqua, etanolo, etere, ed altri solventi per determinare l'attività antiossidante totale sia sulla frutta che sulla verdura congelata. Successivamente sugli estratti sono stati effettuati alcuni test per valutare l'attività antiossidante. Gli estratti con forte attività antiossidante sono stati ulteriormente separati con sistemi TLC e HPLC. Le proprietà antiossidative di queste frazioni cromatografiche sono state determinate ed alcuni composti puri sono stati isolati da queste frazione per dimostrare la loro attività antiossidante.

I primi risultati sperimentali indicano che gli estratti ottenuti con il cloroformio mostrano una forte attività antiossidante che viene ulteriormente confermata attraverso successive separazioni cromatografiche.

Ricerca effettuata nell'ambito de la collaborazione CNR: British Council.

rosensorio con todo lo que corresponde, mientras hay partes muy sólidas del cuerpo que se forman sobre la base de todo el medio ambiente circundante por la respiración e inclusive los órganos sensorios, no por la vía digestiva.

Lo válido emana de Steiner, o bien de Masanobu Fukuoka, no de la pseudoecología del cónclave de prestamistas de 1987 en Denver y Estes Park para agredir financiera y territorialmente al Tercer Mundo.

Il Pomodoro nell'alimentazione mediterranea

P. Attianese*, A. Salucci*, R. De Prisco**

- * Servizio di Diabetologia Ospedale Civile Nocera Inferiore (SA)
- ** Dipartimento di Scienza degli Alimenti Università di Napoli Federico II

Il pomodoro viene considerato un alimento tipico dell'alimentazione mediterranea, per poter avanzare delle ipotesi sulla sua importanza nutrizionale nella dieta mediterranea è necessario quantificare i consumi nonché il conseguente apporto di nutrienti.

Per una valutazione che si avvicinasse più possibile agli effettivi quantitativi di pomodoro utilizzati nell'arco di un anno dalle famiglie italiane, si è preso in considerazione sia il consumo di pomodoro fresco che quello relativo al prodotto trasformato.

In base ad una valutazione della produzione serricola di 380.000 tonnellate si è potuto stimare che il consumo medio annuo pro capite è di circa 5.6 Kg. Nello stesso anno (1993), il consumo di pomodoro fresco nell'Agro-Nocerino-Sarnese è pari circa a 4.500 tonnellate, con un consumo pro capite di 15.5 Kg., che rappresenta il triplo di quello nazionale. Il motivo di ciò che al consumo di pomodoro fresco da serra è stato aggiunto quello acquistato direttamente in azienda pratica molto comune nella zona dell'agro.

Le variazioni socio-economiche degli ultimi anni hanno determinato un notevole cambiamento nell'ambito dei consumi alimentari. Tutto ciò ha profondamente modificato l'assetto del mercato dei derivati del pomodoro nel nostro paese negli ultimi anni. Pelati e, soprattutto concentrati risultano perdenti sia dal punto di vista della praticità e velocità d'uso sia da quello dell'immagine, legata ancora ad una cucina tradizionale; essi infatti vengono preferiti dai consumatori tradizionali dell'Italia meridionale e insulare.

I prodotti della seconda e terza generazione (passata, polpa, triturrata, cubettata e sughi) sono in continua espansione soprattutto al nord Italia e nella fasce più alte per istruzione e reddito. Studi recenti dimostrerebbero un'attività antiossidante più marcata nella prima generazione.

Per trarre alcune conclusioni nutrizionali su questi diversi livelli di consumi occorre quantificare l'apporto delle specifiche sostanze nutrienti e non nutrienti contenute nel pomodoro ed in particolare il licopene. Infatti, recenti studi mostrano la presenza nel pomodoro di antiossidanti nutrienti e non nutrienti che risulterebbero implicati nel ruolo protettivo svolto dalla dieta mediterranea nei confronti delle malattie cardiovascolari e dei tumori.

In conclusione possiamo affermare che il pomodoro è più che mai un alimento prezioso che non solo caratterizza la dieta mediterranea dal punto di vista quantitativo, ma anche qualitativo.

Estudio comparativo de cuatro ecotipos de *Amaranthus caudatus* "Kiwicha"

(Poster)

Blanca Ortega, Elba Medrano, Clever Amarillo, Ines Arnao*, Gladys Arias A.

Facultad de Farmacia y Bioquímica. Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima-Perú

* Centro de Investigación de Bioquímica U.N.M.S.M.- Lima-Perú

La malnutrición proteica es uno de los grandes problemas de la humanidad. La "Kiwicha", por su alto con-