



La mayoría de los productos hechos a base del nopal que se promocionan actualmente en el mercado no son efectivos, ya que su eficacia está en función de su material genético, afirmó Octavio Paredes López.

Y es que señaló que el nopal cuenta con diversas propiedades que los hace una especie atractiva para su análisis debido a que está comprobado científicamente que es un antidiabético.

Sin embargo, dijo que es un material genético originario de Mesoamérica, una verdura que ha sido poco estudiada, valorada y, por tanto explotada, por lo que su estudio es uno de sus principales intereses.

“Hay cerca de 300 especies de nopal, las cuales podríamos decir son primos hermanos, pero no todos son iguales. El material genético que es antidiabético se expresa en mayor cantidad en ciertas especies y en determinado momento del desarrollo de la planta.

“Identificar la etapa del desarrollo fisiológico en que ocurre la expresión de los genes que controlan la diabetes es clave para que sea en ese momento cuando se extraigan las sustancias del nopal y así se elaboren los productos que realmente sean eficaces, lo cual todavía no se ha hecho”, manifestó el especialista.

El investigador emérito del Centro de Investigación y de Estudios Avanzados (Cinvestav), adscrito al Laboratorio de Biotecnología de Alimentos de la Unidad Irapuato, resaltó que el nopal no sólo funciona en el aspecto de la diabetes, sino que es, entre otras cosas, “enormemente rico en nutraceuticos, calcio, y excelente en la prevención de cáncer y control del peso”, de ahí radica su importancia en la alimentación y en la medicina.

“Estos estudios previos los estamos llevando a cabo en colaboración con colegas de la Facultad de Química de la Universidad Autónoma de Querétaro”.

Añadió que esta planta contiene fibra dietaria, que es capaz de secuestrar los azúcares elevados, lo que no sólo beneficiaría la función antidiabética, sino que ayudaría a controlar la cuestión de la obesidad, al reducir los índice glicémicos, es decir, los niveles de azúcar.

“Los nopalitas también son un alimento altamente susceptible de ser mejorado para incrementar los niveles de algunos de sus nutrientes, tales como el betacaroteno (pro-vitamina A), que se considera un excelente complemento para prevenir ciertos tipos de cánceres” abundó.

Fuente: **La Jornada**