

<p><b>CONVOCATORIA 2015</b> Vigencia: 1/04/17 al 31/03/19</p>	<p><b>PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO</b></p>
<p><b>Título: Evaluación del poder antioxidante del consumo de mate y sus diferentes presentaciones</b></p>	
<p><b>Resoluciones de aprobación: 566/17 y 367/18</b></p>	
<p><b>Línea/s de Investigación:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nutrición y alimentación humana (adultos).</li> <li>- Los alimentos y su relación con la nutrición (composición y descripción de los alimentos, toxicología de los alimentos).</li> </ul>	
<p><b>Director de Proyecto: Diego Nicolás Messina</b></p>	
<p><b>Dirección de correo electrónico:</b> investigacioncap@umaza.edu.ar</p>	
<p><b>Integrantes del Equipo de Investigación:</b></p> <p><b>Rafael Pérez Elizalde</b> - Co-director</p> <p><b>Virginia Avena</b> - Investigadora</p> <p><b>Mariana Kemnitz</b> - Investigadora</p> <p><b>Carla Corte</b> - Investigadora</p> <p><b>Carla Casagrande</b> - Becaria diplomada</p> <p><b>Carolina Kemnitz</b> - Becaria estudiante</p>	
<p><b>Carrera/s UMaza a la/s que está asociado el Proyecto:</b> Nutrición, Farmacia y Bioquímica</p>	
<p><b>Unidad/es Académica/s UMaza:</b> Facultad de Ciencias de la Nutrición: Cátedras de Estadística, Bioestadística y Evaluación Nutricional.</p>	

Facultad de Farmacia y Bioquímica: Cátedras de Análisis Clínicos I y II.

**Proyecto Interinstitucional : Universidad Juan Agustín Maza e Instituto Nacional de la Yerba Mate.**

• **DESARROLLO DEL PROYECTO**

**RESUMEN**

En nuestro país, el mate es la infusión nacional y a la vez la más consumida desde hace varios siglos. Producido a partir de las hojas tostadas y molidas del *Ilex paraguariensis*, entre sus componentes activos figuran polifenoles, saponinas y xantinas, además de vitaminas y minerales. Sin embargo, sus propiedades en la salud humana no han sido aclaradas del todo, ya que la mayor parte de las aseveraciones se basan en investigaciones realizadas en animales de laboratorio, o son presumidas a partir de su composición química. Por otra parte, dada la amplia dispersión geográfica de su consumo, coexisten distintas formas de preparar la infusión, lo que podría llevar a diferentes composiciones para una misma bebida.

El objetivo del presente proyecto es analizar la influencia del consumo de yerba mate sobre el estado antioxidante en una muestra de mujeres de la Provincia de Mendoza, además de determinar el poder antioxidante de diferentes preparaciones habituales a base de yerba mate. Para lograrlo, se realizará un ensayo clínico controlado en el cual se suplementará con 100 gramos de yerba mate a un grupo de mujeres durante doce semanas, las cuales a su vez estarán bajo tratamiento nutricional con un plan alimentario hipocalórico.

Se evaluarán medidas antropométricas a lo largo de la intervención, y se analizarán los marcadores bioquímicos, al inicio y al final. Finalmente, se valorará el poder antioxidante total del mate preparado según diferentes métodos.

Los resultados permitirán comprender si el consumo habitual y a largo plazo de la infusión logra mejorar el estado antioxidante, para así poder incluirla como medida auxiliar en la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles relacionadas con el estrés oxidativo.

También se generarán conocimientos con sólida base científica que permitirán continuar con investigaciones respecto a la influencia del mate sobre diversos marcadores bioquímicos.

## DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

**Objetivo general:** Analizar el efecto del consumo diario de yerba mate sobre el poder antioxidante total en una muestra de mujeres de la Provincia de Mendoza.

### Objetivos específicos:

- Determinar el poder antioxidante total al inicio y al final de una intervención nutricional junto con la suplementación con yerba mate.
- Valorar la influencia del consumo de yerba mate sobre las variables antropométricas.
- Analizar los efectos del consumo diario de yerba mate sobre las enzimas hepáticas.
- Estudiar los efectos adversos que podrían presentar los voluntarios por la ingesta diaria de yerba mate.
- Determinar el poder antioxidante total de diferentes preparaciones a base de yerba mate.

## RESULTADOS ESPERADOS

Con la realización de la presente investigación, se obtendrán datos de gran utilidad para comprender los efectos del consumo de mate sobre la salud humana a través de un ensayo clínico controlado. Se apreciará si la infusión logra mejorar el poder antioxidante total en mujeres tanto en condición de sobrepeso como obesidad grado I en un lapso de doce semanas, junto con la intervención nutricional. Además, se valorará el comportamiento de dicho parámetro bioquímico en un grupo testigo no consumidor de mate, para determinar si es la infusión o el descenso de peso el responsable de la variación del poder antioxidante total. Por otra parte, se evaluará indirectamente la toxicología del mate a través de la determinación de enzimas hepáticas y el registro de eventos adversos por su consumo.

Finalmente, se podrá determinar cuál o cuáles preparaciones a base de yerba mate son las que concentran el mayor poder antioxidante.

De esta manera, se podrá incluir al mate como medida auxiliar en la prevención de enfermedades crónicas relacionadas con el estrés oxidativo, generando lineamientos

nutricionales extrapolables a toda la población sana.