



Proyecto n° PI-09-5621-2004

Susceptibilidad de oxidación de las lipoproteínas VLDL, LL, HDL y factores relacionados

Responsable: **Giacopini, María Isabel**

Especialidad: Bioquímica

Etapas cumplidas / Etapas totales: 2/2

Resumen: Estudios en animales nos indican que el consumo de dietas al 10% en aceite de seje u oliva virgen, ricas en ácido graso monoinsaturado (AGMI), incrementa la composición de este ácido graso en las lipoproteínas y disminuye la susceptibilidad de oxidación de las HDL en el plasma de ratas. Observándose que la susceptibilidad de oxidación depende de la relación de AG oleico n-9 / linoleico n-6 y de la relación de AG n-6/n-3 en la dieta. El consumo de dietas con una menor relación de AG n-6/n-3 conduce a lipoproteínas con una menor concentración de ácido araquidónico en HDL lo cual las hace menos susceptibles a oxidarse y posiblemente producen metabolitos con menos actividad inflamatoria.

Productos

Publicaciones

Artículos

Giacopini, M.I., Guerrero, O., Moya, M. y Bosch, V., “Estudio comparativo del consumo de aceite de oliva virgen o seje sobre el perfil lipídico y la resistencia a la oxidación de las lipoproteínas de alta densidad (HDL) del plasma de rata”, *Archivos Latinoamericano de Nutrición*, **61**(2): 143-148, 2011.

Eventos

1. Giacopini, M.I., “Implicaciones del estrés oxidativo y los alimentos funcionales”, *Alimentos funcionales*, Fundación Bengoa, Caracas, 2006.
2. Giacopini, M.I., “Ácidos grasos trans y oxidación de las lipoproteínas”, *VX Jornadas de Investigación «Dr. Francisco De Venanzi»*, UCV, 2006.
3. Giacopini, M.I., “Caracterización del balance pro-oxidante – antioxidante en escolares venezolanos de dos estratos socioeconómicos”, *XV Congreso Latinoamericano de Nutrición. SLAN-2009*, Santiago de Chile, Chile, 2009.
4. Guerrero, O., Giacopini, M.I., Moya, M. y Bosch, V., “Efecto de dietas con aceite de seje u oliva sobre el perfil lipídico del plasma de la rata macho *Sprague dawley*”, *XVIII Jornadas Científicas «Dr. Francisco De Venanzi»*, UCV, 2010.
5. Giacopini, M.I., Guerrero, O., Moya, M. y Bosch, V., “Efecto del consumo de dietas al 10% aceite de seje u oliva virgen sobre la concentración de lipoproteínas de alta y baja densidad de rata *Sprague dawley*”, *7mo. Congreso de Veterinaria*, UCV, Maracay, estado Aragua, Venezuela, 2011.

Otros

Trabajo de Investigación Pregrado

1. Omaira Guerrero, “Efecto de dietas con aceite de seje u oliva sobre el perfil lipídico del plasma de la rata macho *Sprague dawley*”, Curso de Química Aplicada I y II Universidad Pedagógica Experimental Libertador, 2009.



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CONSEJO DE DESARROLLO CIENTIFICO Y HUMANISTICO



2. Carolina Flores, “Efecto del consumo de aceite de seje sobre el perfil lipídico del plasma humano”, Curso de Química Aplicada I y II Universidad Pedagógica Experimental Libertador, 2010.