Publicado en *Coordinación General de Comunicación Social* (https://comsoc.udg.mx)

Glutamato agregado a algunos alimentos está asociado con daños en la salud

Inauguran “Neurociencias en Julio” 2019, en el Paraninfo Enrique Díaz de León

El consumo excesivo de glutamato monosódico, que es agregado a algunas botanas, caldos y sopas instantáneas que son comercializadas en tiendas de autoservicio, puede generar daños en el organismo, afirmó el Rector del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias (CUCBA), de la Universidad de Guadalajara (UdeG), doctor Carlos Beas Zárate.

El glutamato es un resaltador de sabores que es añadido a numerosos productos alimenticios, y es comercializado bajo los nombres de: alimento de levadura, caldo en polvo, extracto de levadura, fitoproteína autorizada, entre otros.

Beas Zárate impartió la conferencia magistral “La importancia del ácido glutámico de neurotransmisor a saborizante: un recuento histórico”, el martes 17 de julio en el Paraninfo Enrique Díaz de León de la UdeG, posterior a la inauguración del coloquio “Neurociencias en Julio” 2019.

Detalló que el consumo de glutamato monosódico a largo plazo y frecuente, se ha ligado con el comportamiento adictivo, obesidad, crecimiento impedido o trunco, desórdenes de comportamiento, de aprendizaje y de la memoria; además de hiperglucemia, derrame cerebral, epilepsia, trauma cerebral, depresión y ansiedad; y es asociado con riesgos crecientes de enfermedades cardiacas.

Entre las reacciones que provoca están el vómito, dolores de cabeza, fatiga, vértigo, entumecimiento de la garganta y lengua, y desmayos.

Es necesario el glutamato monosódico para la función cerebral normal, pero en cantidades excesivas puede generar muerte excitotóxica. La excitotocicidad es el proceso patológico por el cual la neurona es dañada y destruida.

Una de las empresas que comercializa el glutamato es japonesa, con presencia en 23 países, con más de 25 mil trabajadores, sus ingresos líquidos son arriba de los 9 mil 800 millones de dólares, y en China se producen 370 mil toneladas cada año, a un precio de 1.3 dólares por kilogramo.

Beas Zárate explicó los efectos del exceso de consumo de glutamato en un sistema nervioso inmaduro, y que éste no pasa la barrera o la estructura que ayuda a proteger el cerebro, pero hay zonas que carecen de ésta, como es la parte inferior del sistema nervioso.

El glutamato monosódico es muy abundante en el sistema nervioso central. No requerimos su incorporación, ya que cada organismo lo puede formar y sintetizar, pero a éste hay que agregar el que se consume con los alimentos.

La inauguración del décimo coloquio de “Neurociencias en Julio” 2019 estuvo a cargo del Vicerrector Ejecutivo de la UdeG, doctor Héctor Raúl Solís Gadea. De manera previa, la Directora del Instituto de Neurociencias, doctora María Esmeralda Matute Villaseñor, impartió una conferencia sobre la historia de dicho instituto.

El Instituto de Neurociencias tiene como finalidad realizar investigación con base en la correlación cerebro–conducta–cognición. Tiene como misión difundir los resultados de investigaciones realizadas a través de publicaciones, foros y conferencias sobre el conocimiento del cerebro, su funcionalidad, su reacción ante diversas condiciones como estrés, adicción, toxicidad conductual, etcétera.

La creación de este instituto, adscrito al CUCBA de la UdeG, fue aprobada por el Consejo General Universitario el 26 de mayo de 1994, y en 1995 se inició con el programa de maestría y doctorado en Ciencia del Comportamiento, con orientación en Neurociencias.

Desde su creación, este programa está reconocido en el renglón de excelencia por instituciones externas. Su propósito es promover programas interdisciplinarios de investigación y docencia para formar investigadores y docentes de alto nivel.

“Neurociencias en Julio” se realiza del 16 al 19 de julio, en el marco del vigésimo quinto aniversario del Instituto de Neurociencias.

Las actividades de los siguientes días tendrán lugar en el auditorio del Instituto de Neurociencias, ubicado en Francisco de Quevedo 180, colonia Arcos Vallarta.

A t e n t a me n t e
"Piensa y Trabaja"
Guadalajara, Jalisco, 17 de julio de 2019

Texto: Martha Eva Loera
Fotografía: Iván Lara González

Etiquetas:
Carlos Beas Zárate [1]

URL Fuente: https://comsoc.udg.mx/noticia/glutamato-agregado-algunos-alimentos-esta-asociado-con-danos-en-la-salud

Links
[1] https://comsoc.udg.mx/etiquetas/carlos-beas-zarate