

valenciaplaza

Una investigación descubre la "vitamina secreta" de la horchata: la "biotina"



15/06/2017

VALÈNCIA (EP). Una investigación de la Facultad de Farmacia de la Universitat de València, la University of Chemistry and Technology de Prague y el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) ha descubierto, tras año y medio de trabajo, la "vitamina secreta" de la horchata: la biotina, conocida también como vitamina 7, vitamina 8 o H.

Así lo ha desvelado la compañía valenciana Món Orxata en un comunicado, en el que destaca que esta investigación ha descubierto en este producto "niveles significativos de biotina o vitamina B7". Esta es la última parte de un trabajo realizado por las tres instituciones, concluido hace unas

dos semanas, y que ya se ha remitido a revistas científicas a la espera de validación, según han explicado a Europa Press fuentes de la compañía.

La primera parte de este estudio se dio a conocer recientemente para revelar que se había detectado por primera vez fosfolípidos en la bebida de chufa natural, que no están en la envasada, que son esenciales para prevenir enfermedades.

Ahora, el estudio ha deparado una "nueva sorpresa" ya que, por primera vez, se han descubierto niveles significativos de biotina o Vitamina B7, una de las vitamina "estrella" de la "nutricosmética", una nueva disciplina que aplica

a la cosmética el conocimiento científico sobre el uso de complementos y nutrientes con el fin de mejorar el cuidado del aspecto físico y belleza.

Algunas de las funciones más relevantes descritas de la Vitamina 7 son el cuidado de la piel y mantenimiento del tejido muscular; esencial para el mantenimiento y revitalización de la salud epidérmica, así como de la prevención de la dermatitis y algunos tipos de eczemas. La biotina sirve al potencial robustecimiento de uñas y cabello porque cumple una importante función en el fortalecimiento de queratinas. Además, actúa en la degradación y reducción de carbohidratos y lípidos del cuerpo humano.

Horchata natural/industrial

Una vez analizados en el trabajo "miles" de compuestos químicos de más de 80 muestras a través de tecnología punta denominada 'Untargeted Metabolomics Fingerprinting', se ha determinado "de forma estadísticamente significativa" que los niveles medios de biotina en la horchata natural multiplican por cinco a los de la industrial, una relación equivalente a lo que sucede con el aminoácido de la arginina.

Según la investigación, tanto los fosfolípidos, los aminoácidos como la arginina o las vitaminas como la biotina, son "significativamente más altos" en las muestras de horchata natural analizadas.

Según Món Orxata, técnicamente, la horchata natural es, según la legislación técnico sanitaria, aquella que no ha sido sometida a ningún tipo de tratamiento térmico y que, por tanto, tiene una duración de sólo cinco días en refrigeración. En este sentido, critica que la especificación contemplada en la ley de que se diga el tipo de producto de que se trata en la etiqueta principal de forma bien visible al consumidor final está siendo incumplido por algunas marcas industriales.

El sector artesano, ante la proliferación de "irregularidades", solicita que se cumpla la legislación vigente con el objetivo de evitar prácticas desleales.