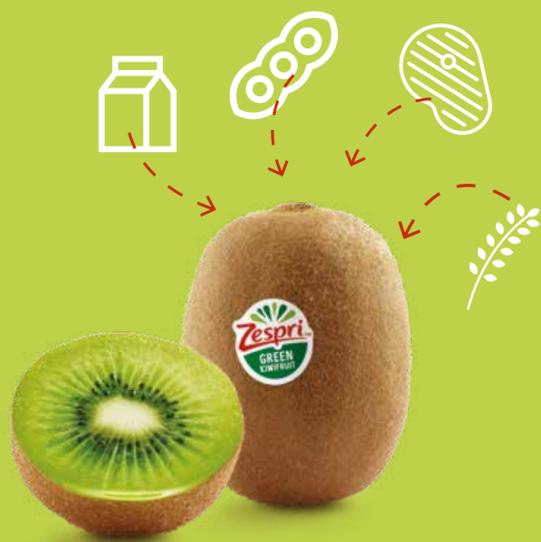


ESTUDIOS IN VITRO

SOBRE EL KIWI Y LA DIGESTIÓN

DE LAS PROTEÍNAS



ESTUDIO 1

EFECTO DE LA ACTINIDINA SOBRE LA DIGESTIÓN DE LAS PROTEÍNAS GÁSTRICAS²

Método:

Se incubó una serie de fuentes comunes de proteína derivadas de la soja, la carne, la leche y los cereales con un extracto de kiwi que contenía actinidina y pepsina con un pH de 1,9 (una simulación de la digestión gástrica en los humanos).

Resultados:

En el caso de las fuentes de proteína derivadas de la leche, la carne y la soja, la presencia del **extracto de kiwi mejoró la digestión en mayor medida que la pepsina por sí sola.**



ESTUDIO 2

EFECTOS DE LA ACTINIDINA SOBRE LA DIGESTIÓN DE LAS PROTEÍNAS EN EL INTESTINO DELGADO⁴

Método:

Se incubaron proteínas de un amplio abanico de fuentes con la presencia o ausencia de actinidina (con pepsina con un pH equivalente al del estómago), y luego se repitió añadiendo pancreatina (con un pH equivalente al del intestino delgado).

Resultados:

En el caso de las proteínas de suero de leche, la zeína, el colágeno y las proteínas del trigo, la presencia de **actinidina originó un incremento importante de la digestión.**

2. Kaur L, Rutherford SM, Moughan PJ, Drummond L, Boland MJ :Actinidin enhances protein digestion in the small intestine as assessed using an in vitro digestion model. J Agric Food Chem.2010;58:5068-73.

4. Kaur L, Rutherford SM, Moughan PJ, Drummond L, Boland MJ. Actinidin enhances gastric protein digestion as assessed using an in vitro gastric digestion model. J Agric Food Chem. 2010;58:5068-73