

# EFFECTO DE UN NUTRACÉUTICO DERIVADO DE HARINA DE BAGAZO DE UVA CON ALTO CONTENIDO DE FIBRA ANTIOXIDANTE SOBRE LA GLICEMIA POSPRANDIAL EN DIABÉTICOS TIPO 1

CONSUELO DÍAZ<sup>2</sup>, GUADALUPE ECHEVERRÍA<sup>2</sup>, INÉS URQUIARGA<sup>2</sup>, LORENA SALINAS<sup>1</sup>, BRUNO GRASSI<sup>1</sup>, ATTILIO RIGOTTI<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Departamento de Nutrición, Diabetes y Metabolismo, Pontificia Universidad Católica de Chile, <sup>2</sup>Centro de Nutrición Molecular y Enfermedades Crónicas (CNMEC), Escuela de Medicina, Pontificia Universidad Católica de Chile

## Contenido:

El manejo no farmacológico de la hiperglicemia sigue siendo un objetivo terapéutico clave en el tratamiento de la diabetes mellitus. El **objetivo específico** del presente estudio fue evaluar la capacidad de un nutraceutico preparado con harina de bagazo de uva, con alto contenido de fibra (57% p/p) y antioxidantes (50 mg EAG/g de polifenoles totales), para regular favorablemente el curso de la glicemia posprandial en sujetos con diabetes tipo 1 (DM1) luego de la ingesta de una comida estandarizada. **Metodología:** Siguiendo un protocolo de intervención cruzada consecutiva, 10 sujetos con DM1 -con monitoreo continuo de glicemia- fueron sometidos a una comida estandarizada con alto aporte de carbohidratos (60 g de carbohidratos disponibles como 120 g de pan de molde miga) y, de manera aleatoria simple, en una oportunidad acompañaron esta comida con 20 g de nutraceutico elaborado en base a harina de bagazo de uva disuelto en agua (300 ml) y en la otra ocasión solamente consumieron el mismo volumen de de agua, para luego evaluar el efecto sobre los niveles de glicemia posprandial. En ambas oportunidades, la comida estándar, junto con los líquidos, fueron consumidos en un plazo no superior a 10 min. La respuesta glicémica fue monitorizada mediante hemoglucotests tomados en condiciones basales y cada 30 minutos hasta completar 240 minutos post-ingesta. **Resultados:** El área incremental bajo la curva glicémica después de la comida estándar no se modificó en el grupo tratado con el nutraceutico comparado con la ingesta exclusiva de agua. Sin embargo, el uso del nutraceutico se asoció con un retraso significativo en el tiempo en que se alcanzó el *peak* máximo de glicemia posprandial (90 minutos para el consumo de agua versus 120 minutos para la ingesta del nutraceutico,  $p=0,014$ ; Tabla 1). **Conclusión:** En este experimento agudo, el uso de un nutraceutico preparado con harina de bagazo de uva no modificó la respuesta glicémica posprandial total, aunque mostró un retraso temporal en el *peak* de glicemia alcanzado después de la comida de prueba.

Tabla 1. Respuesta glicémica máxima posprandial, tiempo transcurrido hasta nivel máximo de glicemia y pendiente de ascenso de glicemia hasta valor máximo frente a una comida estándar en pacientes con DM1 tratados con nutraceutico preparado con harina de bagazo de uva versus agua

Variable	Agua		Nutraceutico		P
	Media $\pm$ DE	Mediana (Rango)	Media $\pm$ DE	Mediana (Rango)	
Glicemia máxima (mg/dl)	218 $\pm$ 48,4	218,5 (129-299)	243 $\pm$ 48,4	224,4 (190 – 315)	0,185
Tiempo hasta glicemia máxima (min)	105 $\pm$ 55,2	90 (60-240)	120 $\pm$ 34,6	120 (60 – 180)	<b>0,014*</b>
Pendiente de ascenso de glicemia hasta valor máximo (mg/dl/min)	2,5 $\pm$ 0,7	2,5 (1,5-36)	2,2 $\pm$ 0,8	2,4 (1,2 – 3,4)	0,114

Rango representa valor mínimo – valor máximo medidos. \* $P < 0.05$ .

**Financiamiento:** Estudio financiado por proyectos FONDEF ID19I10043 y DIDEMUC N° PMD 02/20