



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL COMUNICADO DE PRENSA

COORDINACIÓN DE COMUNICACIÓN SOCIAL

México D. F., 17 de enero de 2012

INVESTIGADOR DEL IPN COMPRUEBA QUE ALGA *SPIRULINA* AYUDA A CONTROLAR DIABETES Y ENFERMEDADES VIRALES

- **Germán Alberto Chamorro Cevallos, investigador de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas, fue galardonado con el Premio Ciudad Capital “Heberto Castillo Martínez” 2011, que otorga el Instituto de Ciencia y Tecnología del Distrito Federal, por sus trabajos en el área de la salud**

C-016

El investigador de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB), del Instituto Politécnico Nacional (IPN), Germán Alberto Chamorro Cevallos, aseguró que el uso adecuado del alga *spirulina* contribuye al control de enfermedades como diabetes, hiperlipidemia, enfermedades virales y del sistema inmune, entre otros padecimientos.

Los estudios para comprobar los efectos del alga *spirulina* se han efectuado a nivel experimental en animales de laboratorio y otros modelos, así como en seres humanos, informó el investigador politécnico, quien fue galardonado el pasado mes de noviembre con el Premio Ciudad Capital “Heberto Castillo Martínez” 2011, en la categoría de Investigadores Latinoamericanos mayores de 45 años en el área de la Salud.

Chamorro Cevallos se hizo acreedor al citado Premio del Instituto de Ciencia y Tecnología del Distrito Federal, por sus investigaciones realizadas principalmente con el alga *spirulina*, así como en el desarrollo de nuevos fármacos, en colaboración con el grupo del

doctor Joaquín Tamariz, del Departamento de Química de la ENCB, entre otros trabajos, además de la formación de recursos humanos y su trayectoria.

Señaló que nuestro país, con el uso del alga *spirulina* como complemento alimenticio, podría ayudar a resolver problemas crónicos de salud mediante dosis adecuadas del alga, la cual se consumía en México desde la época de la civilización azteca y se obtenía en el Lago de Texcoco.

El investigador politécnico dijo que el alga *spirulina* tiene entre el 65 y 70 por ciento de proteínas, además de vitaminas (especialmente A y B12), minerales, fenoles, ácido gamma-linoleico, ficobiliproteínas y algunos antioxidantes, pero lamentablemente se dejó de consumir en el país a partir de la conquista española.

Agregó que tiempo después, el Instituto Francés del Petróleo la redescubrió y se hicieron estudios nutricionales, farmacológicos y toxicológicos, los cuales demostraron los beneficios que contiene esta cianobacteria.

Chamorro Cevallos señaló que entre las ventajas de nuestro país está el capital humano para realizar las investigaciones que le permitan contar con este suplemento que auxilie a la población en el manejo de padecimientos crónico degenerativos y “sólo falta la interrelación academia-industria, para que se dé su aplicación, empezando por su cultivo a gran escala”.

También “es necesario que se lleven a cabo experimentos de investigación básica para que se aclaren los mecanismos por los cuales esta alga verde-azul presenta sus propiedades farmacológicas y dar lugar al aprovechamiento de otros productos de origen natural”, añadió.

El investigador del Departamento de Farmacia en la ENCB, quien también recibió la Medalla “Lázaro Cárdenas” 2009, que otorga el Instituto Politécnico Nacional, indicó que “mientras en México no se le ha dado la importancia necesaria al cultivo y empleo del alga *spirulina*, en países europeos, asiáticos y africanos, así como en Chile, Brasil, Ecuador, Argentina y Uruguay, la cultivan en forma artificial y aprovechan todos sus beneficios”.

Consideró que otro factor que tendría que resolverse es el de generar una cultura de consumo entre la población “ya que el alga *spirulina* tiene un sabor y color inusuales y los beneficios que aportaría deben ser elementos suficientes para que las autoridades promuevan su producción y consumo.”

Recordó que en 1984-1985, con apoyo de la Organización de las Naciones Unidas (ONU), se hicieron en México diversos estudios toxicológicos, pues había interés de Estados Unidos y Japón por comprar y utilizar al alga *spirulina*. “Para ese momento ya se habían realizado algunos estudios en humanos con resultados alentadores”.

Chamorro Cevallos, quien forma parte del Sistema Nacional de Investigadores (SNI) nivel III, indicó que quienes estén interesados en consumir el alga *spirulina* pueden cultivarla en su casa para agregarla a gelatinas, jugos y otros preparados, siguiendo recetas caseras.

Cabe señalar que el investigador cursó la carrera de Químico Farmacéutico Industrial en la ENCB del IPN y realizó sus estudios de Doctorado en la Facultad de Farmacia de la Universidad de Montpellier, Francia. Fue experto de la Organización de las Naciones Unidas para llevar a cabo algunos estudios del alga *spirulina* que arrojaron resultados interesantes, comprobándose que a diferencia de otras estaba exenta de toxicidad.

===000===