

EDITORIAL

Alimentos Funcionales, alimentos que curan

Los alimentos funcionales, son aquellos alimentos elaborados, que además de las características nutricionales, están dotados de alguna propiedad específica que conlleva a mejorar la salud o reducir el riesgo de contraer enfermedades. La relación entre la dieta y la salud, fueron reconocidas por la medicina china (1000 a. C.) e igualmente por Hipócrates hace casi 2500 años con la frase "deja que la alimentación sea tu medicina y que la medicina sea tu alimentación", pero fue en 1984 que nació en Japón, con la publicación de la reglamentación de alimentos para uso específico de salud, el concepto de alimentos funcionales. Para conseguir esta funcionalidad, se les agrega a los alimentos componentes biológicamente activos, como vitaminas, ácidos grasos, minerales, fibra o antioxidantes, que pueden tener efectos beneficiosos en enfermedades metabólicas, patologías asociadas a la edad, cardiopatías o enfermedades neuronales. Es común, encontrar en los supermercados de muchos países, ofertas de alimentos con propiedades saludables, que atraen la atención del consumidor, bebidas lácteas que ayudan a controlar el peso corporal, reducen el colesterol, previenen la osteoporosis o mejoran la tensión arterial; preparados de soya capaces de reducir los síntomas de la menopausia; chicles que ayudan a bajar de peso; además de preparados con potentes antioxidantes capaces de retardar el envejecimiento e incluso de prevenir algunos tipos de cáncer. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la Organización Panamericana de la Salud (OPS) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), entre otros organismos, han contribuido desde la década de los 90, al proceso de educación sobre la importancia de los alimentos funcionales y su necesario manejo para prevenir y curar enfermedades. No obstante, aún son insuficientes los estudios que, desde una perspectiva médica, eduquen en su manejo y carácter preventivo.

Dr. Tomás Enrique Visbal Beltrán
Grupo "Ecología y Nutrición"
Departamento de Ciencias de Los Alimentos.
Facultad de Farmacia y Bioanálisis
Universidad de Los Andes

REVISTA DE LA FACULTAD DE FARMACIA

Vol. 63, N° 1

enero-junio 2021

ISSN 0543- 517-X Depósito Legal pp 1958 02 ME 1003

ISSN 2244-8845 Electrónico Depósito Legal ppi 2012 02

ME 4102

CONTENIDO

ARTÍCULOS ORIGINALES

Actividad antioxidante y garrapaticida de los extractos de las hojas de *Bixa orellana* L.

Antioxidant and tick control activity of the extracts of the leaves of *Bixa orellana* L.

Autores: Chacón Arian, Morillo Marielba, Rondón María, Hernández Vanessa, Carmona Juan, Visbal Tomás.....3

Composición química y actividad biológica de los aceites esenciales de *Piper marginatum* Jacq. y *Piper tuberculatum* Jacq. de Ecuador.

Chemical composition and biological activities of the essential oils of *Piper marginatum* Jacq. and *Piper tuberculatum* Jacq. from Ecuador.

Autores: Moncayo Shirley, Rondón María, Araujo Liliana, †Rojas Luis, Cornejo Xavier, Guamán Walter, Jaramillo Soraya.....14

Microbiología del agua perteneciente al lago cratérico volcánico Cuicocha. Imbabura. Ecuador: Estudio inicial.

Microbiology of the water in the lake crateric volcanic Cuicocha. Imbabura. Ecuador: Initial study.

Autores: González Marco, Alarcón Diego, Araque Judith, Viteri Francisco, Villacis Luis, Escobar Sandra, Araujo Liliana, Medina Gerardo, Andueza Félix.....25

Estudio preliminar de la calidad nutracéutica y autenticidad de la miel con base en parámetros bioquímicos y capacidad antioxidante.

Preliminary study of nutraceutical quality and authenticity of honey based on biochemical parameters and antioxidant capacity.

Autores: Pérez-Pérez Elizabeth, Daboin María, Pérez Mariel, Peña-Vera María, Dávila Juan, Sulbarán-Mora Miguel.....34

Normas Editoriales.....52

Reglamento para el Arbitraje.....53

Índice Acumulado.....55