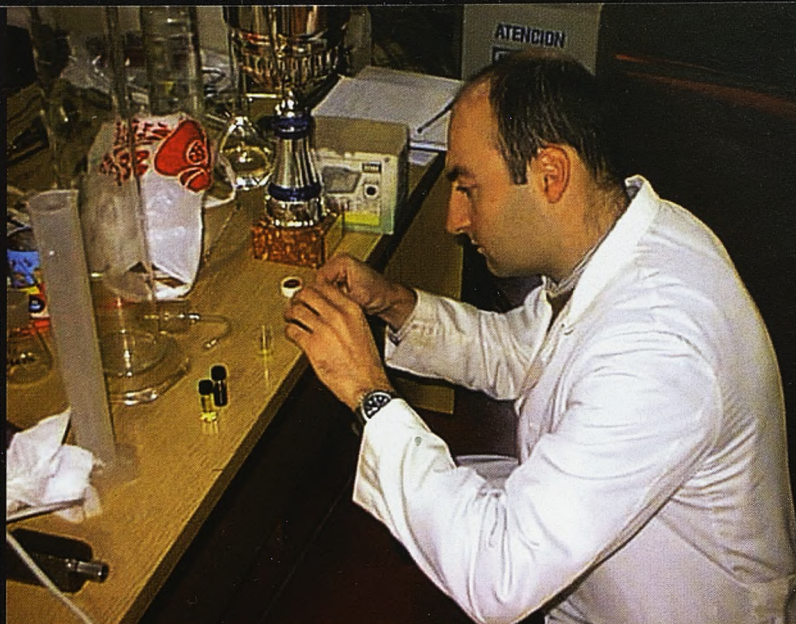




Ignacio Gracia, profesor del Departamento de Ingeniería Química de la Universidad de Castilla-La Mancha, trabajando en el laboratorio. Fruto del trabajo y la investigación, se ha descubierto que el ajo tiene propiedades muy beneficiosas para la salud.

Desde Crónicas de Cuenca hemos querido conocer algo más acerca de este estudio por lo que nos pusimos en contacto con Ignacio Gracia, profesor del Departamento de Ingeniería Química de la Universidad de Castilla-La Mancha.

¿Cuáles son las propiedades curativas del ajo aparte de las ya conocidas por todos combatir catarros, facilitar la digestión...? En primer lugar, combate la infección por *helicobacter Pilory*, bacteria responsable de la gastritis, que puede desembocar en úlceras y un tipo de cáncer. Esta bacteria la posee el 75% de la población mundial. Además tiene otra serie de propiedades que están en fase menos avanzada de estudio a la espera de ser patentada sobre otros tipos de cáncer, sobre la presión arterial..., sorprendente.

¿Cuáles son los pormenores del acuerdo que se mantiene con la Diputación Provincial de Cuenca?

La Diputación viene colaborando desde hace dos años financiando parcialmente el estudio económico sobre la técnica que permite conservar las propiedades del extracto. También ha cofinanciado un análisis exhaustivo de los componentes extraídos, permitiendo determinar que el ajo morado de Las Pedroñeras es el más interesante de cara a nuestra investigación, comparado con otras variedades nacionales y extranjeras.

¿Qué datos interesantes ha revelado este estudio, cuáles son sus líneas de investigación etc.?

Sorprendentemente los resultados obtenidos con los extractos son comparables o mejores a los medicamentos que actualmente se estudian como sustitutos de la medicación usada en el tratamiento de las gastritis. Las otras propiedades antes comentadas, en fase de patente, permiten ser muy optimistas en cuanto a las aplicaciones de este producto.

Esta investigación se está llevando a cabo a través del Departamento de Ingeniería Química del Campus de la Universidad de Castilla-La Mancha en Ciudad Real en colaboración con la Fundación Manchega de Investigación y Docencia Gastroenterológica del Hospital Ramón y Cajal de Madrid.

"El primer año de la investigación lo dedicamos a comprobar si el *Allyum Satyvum* (extraído del ajo morado) podía ser liofilizado y conservaba sus propiedades curativas; el segundo, a determinar la composición exacta de los diferentes tipos de ajo, demostrando que el ajo morado de Las Pedroñeras tenía mayor concentración de alicina, y por tanto mayores propiedades curativas; este tercer año lo dedicaremos a diferenciar las diferentes sub-variedades de ajo morado, y sus particularidades propias".

El profesor de Ingeniería Química destacó también el especial cariño con que están llevando a cabo la investigación, los excelentes resultados que se están consiguiendo (las pruebas en humanos podrían comenzar a finales de este mismo año), y la cercana posibilidad de poner un medicamento en el mercado que podría ser utilizado para prevenir y curar importantes dolencias relacionadas con el aparato digestivo.

Ajos El Garbancero

C/ Maestro Ortega, 2
ALMACÉN: 967 16 13 71
FAX: 967 13 93 14
MÓVIL: 669 29 71 46
jja64143@teletel.es

JULIÁN: 639 61 29 99
FRANCISCO: 629 29 49 83
JUAN A.: 669 29 71 46
elgarbancero@terra.es

LAS PEDROÑERAS - CUENCA

REGAR
AGRICOLA S.L.

AJOS Y CEBOLLAS



Almacén
c/ Prolongación Los Ángeles
Oficinas
c/ Postigo, 3
Tels. 967 161 265 - 667 712 446/50
Fax. 967 139 310
LAS PEDROÑERAS (Cuenca)