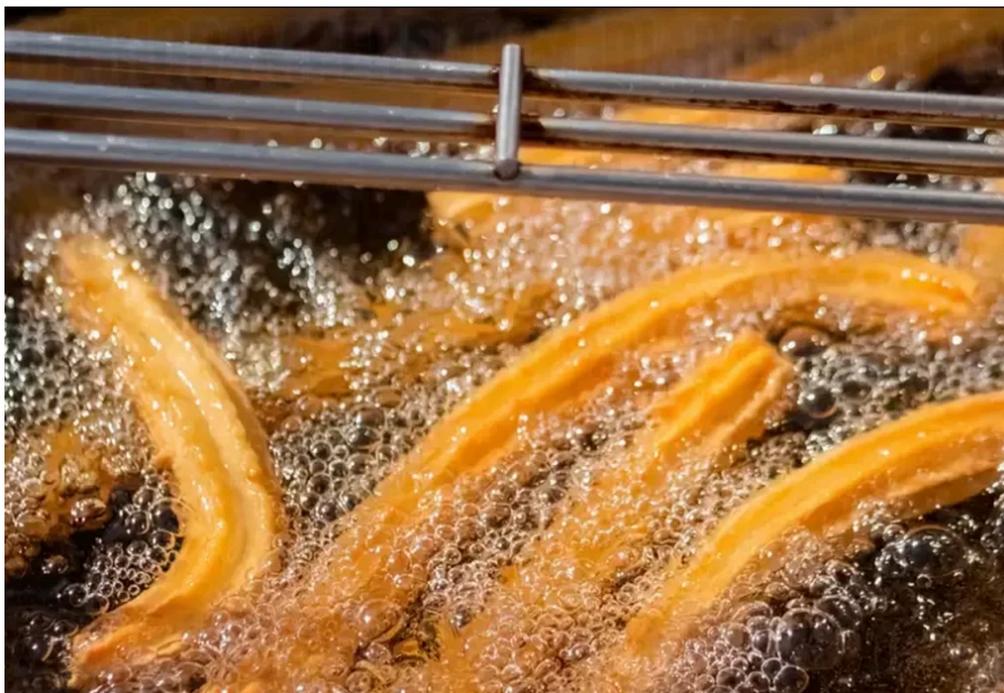


Estudio revela riesgos neurológicos al reutilizar aceite de cocina

El Ciudadano · 31 de marzo de 2024

Este efecto se observó tanto en las ratas expuestas como en su descendencia



Investigadores descubrieron que el consumo prolongado de **aceite frito**, especialmente el **reutilizado**, podría desencadenar **trastornos neurológicos**, según un estudio en ratones.

También puedes leer: Descubren vínculo ancestral entre humanos y dinosaurios en Brasil

Las ratas expuestas al aceite frito, especialmente el reciclado, exhibieron mayor **neurodegeneración** en comparación con aquellas que no lo consumieron.

El aceite frito y reutilizado aumenta la **acumulación de toxinas e inflamación hepática**, lo que daña el **colon** y afecta el **metabolismo lipídico**.

La alteración del metabolismo lipídico y la **disminución del transporte de DHA**, un **omega-3** esencial para el cerebro, contribuyen a la neurodegeneración.

Este efecto se observó tanto en las ratas expuestas como en su descendencia.

La suplementación con omega-3 y **nutracéuticos** como la curcumina podría ayudar a combatir la inflamación hepática y la neurodegeneración inducida por el aceite reutilizado.

Se requieren estudios clínicos en humanos para comprender mejor estos riesgos y sus implicaciones en la **salud cerebral**.

Este estudio destaca la importancia de reconsiderar el consumo de alimentos fritos en aceite reutilizado para preservar la salud neurológica.

También puedes leer: Convocan jornada de música banda en Mazatlán ante intento de prohibición

Foto: *Redes*

Recuerda suscribirte a nuestro boletín

➡ <https://bit.ly/3tgVlSo>

💬 <https://t.me/ciudadanomx>

📄 elciudadano.com



Fuente: El Ciudadano