



XVII encuentro
Participación de la
Mujer
en la Ciencia



EVALUACIÓN DE MARCADORES METABÓLICOS EN PACIENTES CON DIABETES TIPO 2 QUE CONSUMEN UNA GELATINA ELABORADA CON CÁSCARA DE TUNA PÚRPURA

JESIKA AGIS MENDEZ¹, NELLY DEL SOCORRO CRUZ CANSINO¹, ZULI GUADALUPE CALDERON RAMOS¹ y ESTHER RAMIREZ MORENO¹

1 INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA SALUD. nut_jesikaagis@hotmail.com

La diabetes es un padecimiento que va en incremento, es la primera causa de muerte a nivel nacional, de acuerdo a la ADA es considerada un conjunto de trastornos metabólicos y es causada por una deficiencia en la acción o secreción de insulina; en personas con diabetes los niveles de colesterol y triglicéridos tienen que ser evaluados constantemente para detectar y reducir el riesgo cardiovascular. El tratamiento para diabetes incluye no solo fármacos, sino también los cambios en los hábitos de alimentación, así como actividad física; dentro de las recomendaciones de alimentación se encuentran el aumento en el consumo de frutas y verduras, la tuna es un fruto con alto aporte de fibra y antioxidantes (principalmente la cáscara), los antioxidantes son sustancias que se encuentran en los alimentos y que en estudios previos se ha demostrado su beneficio para la salud, en particular ayudan en problemas vasculares, Alzheimer, derrame cerebral y diabetes. El objetivo del presente estudio fue evaluar los parámetros metabólicos glucosa, hemoglobina glucosilada (HbA1C), colesterol total y triglicéridos iniciales y finales en pacientes que consumen una gelatina elaborada con cáscara de tuna púrpura durante tres meses, comparando con un grupo control. Para el análisis se utilizó análisis multivariado con el paquete estadístico SPSS versión 24. Los resultados que se obtuvieron indican diferencias significativas ($p < 0.05$) para el grupo que consumió la gelatina elaborada con cáscara de tuna, para esta gelatina se obtuvieron los siguientes resultados: en la medición inicial de glucosa se observó una media de 180.18 ± 36.40 mg/dL y final de 167.18 ± 52.96 , para HbA1C la media inicial fue de $8.26 \pm .72\%$ y la final $7.95 \pm .99\%$, en los triglicéridos la media inicial que se mostró fue 242.09 ± 117.76 mg/dL y la final fue 171.54 ± 42.79 mg/dL, y por último en el colesterol total la media inicial fue de 215.33 ± 40.66 mg/dL y la final 195.36 ± 38.71 mg/dL; para la gelatina comercial se presentó en glucosa una media inicial de 201.36 ± 53.42 mg/dL y la media final 201.45 ± 70.73 mg/dL, para la HbA1C la media inicial fue $8.73 \pm 1.12\%$ y la media final $8.67 \pm 1.43\%$, en los triglicéridos se encontró una media inicial de 234.27 ± 128.72 mg/dL y una media final de 214.81 ± 125.35 mg/dL y para colesterol total la media inicial fue 216.36 ± 42.77 mg/dL y la final 206.18 ± 35.16 mg/dL. Por lo anterior se concluye que la gelatina elaborada con cáscara de tuna es un producto innovador con beneficios para control de glucosa, HbA1C, triglicéridos y colesterol total en pacientes con diabetes tipo 2, debido al aporte de nutrientes.