

Polyphenols (polifenoles)

Término

Término

Polyphenols

Idioma

Inglés (Estados Unidos) (214)

Área Especialidad

Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

Disciplina

Biología (407)

Temática

Herbolaria

Definición del término

Plant compounds with antioxidant properties that may help to keep health and protect against various diseases.

Fuente / Autor (del término)

Petre, A., MS, & (nl), R. D. (2019, julio 8). What are polyphenols? Types, benefits, and food sources. Healthline. Recuperado el 26 de noviembre de 2022, de <https://www.healthline.com/nutrition/polyphenols>

Contexto del término

Many of the health benefits associated with polyphenols may be related to their role as antioxidants. Antioxidants are known for their ability to combat cell damage. But polyphenols may also impact genes and gene expression. A person's specific genes can also affect how their body responds to certain types of polyphenols. Polyphenols may even influence gut bacteria.

Fuente / Autor (del contexto)

Ware, M., RDN, & L.D. (2017, octubre 18). Polyphenols: Sources, benefits, and risks. Medicalnewstoday.com. Recuperado el 26 de noviembre de 2022, de

Español

Equivalente en español

polifenoles

Categoría gramatical

Nominal (221)

Variante de traducción

polifenoles

Información geográfica de la variante en español

México (Mex.) (192)

Definición del término en español

Compuestos de origen vegetal con potentes propiedades antioxidantes que se encuentran en muchas frutas y verduras como las moras, el aceite de oliva, frijol de soya, los arándanos y las uvas.

Fuente / Autor (del término en español)

¿Qué son los polifenoles? (s/f). Geosalud.com. Recuperado el 26 de noviembre de 2022, de <https://www.geosalud.com/nutricion/polifenoles.html>

Contexto del término en español

Entre las valiosas propiedades de los polifenoles, destaca su poder antioxidante que en el organismo reduce el efecto negativo de los radicales libres del oxígeno, pero también tienen acción vasodilatadora, antiinflamatoria, antitrombótica, y antiaterogénica según señalan algunos estudios.

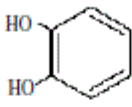
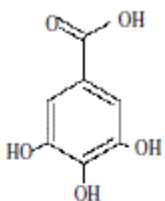
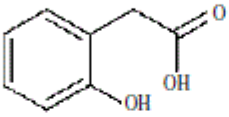
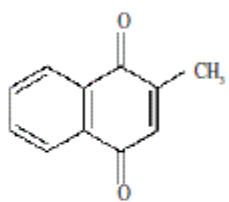
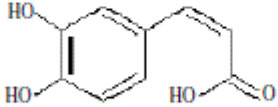
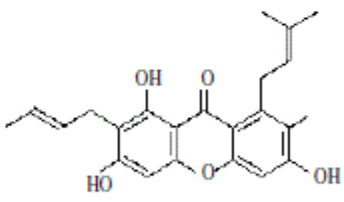
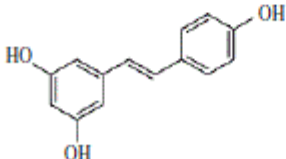
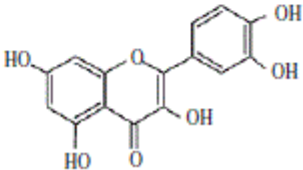
Por otro lado, algunos polifenoles han demostrado actuar sobre la flora intestinal y tener efecto probiótico que favorece el crecimiento de bacterias beneficiosas en el intestino mientras simultáneamente reduce las patógenas.

Fuente / Autor (del contexto en español)

Gottau, G. (2021, marzo 30). Todo sobre los polifenoles: propiedades, beneficios y su uso en la cocina. Vitonica.com; Vitónica. Recuperado el 26 de noviembre de 2022, de <https://www.vitonica.com/dietas/todo-polifenoles-propiedades-beneficios-su-uso-cocina>

Multimedia

Imagen

Tabla I Clasificación general de los compuestos polifenólicos (CPF)					
Clase	Estructura	Ejemplo	Clase	Estructura	Ejemplo
Fenoles simples	C ₆	 Catecol	Ácidos hidroxibenzoicos	C ₆ -C ₁	 Ácido gálico
Ácidos fenilacéticos	C ₆ -C ₂	 Ácido 2-hidroxi-fenilacético	Naftoquinonas	C ₆ -C ₄	 Menadiona
Ácidos hidroxicinámicos	C ₆ -C ₃	 Ácido caféico	Xantomas	C ₆ -C ₁ -C ₆	 Mangostina
Estibenos	C ₆ -C ₂ -C ₆	 Resveratrol	Flavonoides	(C ₆ -C ₃ -C ₆)	 Quercetina

Fuente / Autor imagen

Externa

URL de la fuente (imagen)

https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112013000100005

Video YouTube

¿Qué son los polifenoles? - Nutricionista Gabriela Cardozo

Fuente / Autor video

Externa

URL de la fuente (video)

<https://www.youtube.com/watch?v=uQjJx2ABH88>