

image not found or type unknown



www.juventudrebelde.cu

image not found or type unknown



**Los antiguos chinos fabricaban cerveza principalmente con granos de cereales, incluyendo mijo y cebada. Autor: Juventud Rebelde Publicado: 21/09/2017 | 06:28 pm**

## Un componente clave de la cerveza podría frenar el cáncer

El lúpulo, un ingrediente que le otorga a la bebida alcohólica su sabor amargo, posee dos tipos de ácidos que tienen efecto antiinflamatorio y anticancer

**Publicado: Jueves 17 marzo 2016 | 08:57:34 am.**

**Publicado por: Juventud Rebelde**

Un estudio científico de la Universidad de Idaho, encabezado por el doctor Kristopher Waynant, asegura que un componente clave de la cerveza posee propiedades que ayudan a detener el crecimiento de bacterias y a frenar procesos inflamatorios en el organismo humano, reportó Telesur.

El aporte publicado por la revista de la Asociación americana para el Avance de la ciencia, indica que el lúpulo, un ingrediente que le otorga a la bebida alcohólica su sabor amargo, posee dos tipos de ácidos que tienen efecto antiinflamatorio y anticancerígeno.

Se tratan del ácido alfa humulonas y del beta lupulonas, y según Waynant, el equipo investigador está a punto de sintetizar estas sustancias en un laboratorio, para poder obtenerlas de manera eficaz y económica.

Los científicos planean obtener una gama más amplia de humulonas y lupulonas para utilizarlas en el proceso de colaboración con biólogos y médicos, porque ayudaría a crear productos farmacéuticos para el tratamiento de cánceres o enfermedades inflamatorias.

<http://www.juventudrebelde.cu/ciencia-tecnica/2016-03-17/un-componente-clave-de-la-cerveza-podria-frenar-el-cancer>

**Juventud Rebelde** | Diario de la juventud cubana  
Copyright © 2017 Juventud Rebelde