

ESTUDIO COMPARATIVO DEL EFECTO HIPOLIPIDÉMICO INDUCIDO POR ACEITES MONOINSATURADOS DE AGUACATE

A. Ortiz-Moreno^{1a}, M.D. Hernández-Navarro², L. Dorantes-Álvarez,^{1a} G.A. Chamorro-Cevallos^{1b} y M.M Hernández-Ortega^{1b}.

^{1a} Escuela Nacional de Ciencias Biológicas. Instituto Politécnico Nacional. Prolongación de Carpio y Plan de Ayala s/n Col. Santo Tomás Del. Miguel Hidalgo, CP. 11340 Apdo. Posta 42-186. Laboratorio de Tecnología de Alimentos. Departamento de Ingeniería Bioquímica, México. Teléfono: +52 55 57296300 ext. 62372.

^{1b} Laboratorio de Toxicología Preclínica. Departamento de Farmacia, México. Correo electrónico: ortizalicia@hotmail.com

² Facultad de Química. UAEM. Departamento de Farmacia, México

Las enfermedades isquémico cardíacas son la primera causa de muerte en México. Recientemente, dentro del rubro de aceites vegetales de interés clínico y nutricional, el aceite monoinsaturado de aguacate ha cobrado gran importancia por su alto contenido de ácido oleico similar al aceite de oliva, además de carotenoides y fitosteroles, estos últimos asociados con la reducción plasmática de colesterol. El consumo preponderante de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados, puede ejercer un efecto benéfico, así como mayor resistencia oxidativa de las lipoproteínas de baja densidad (LDL) disminuyendo el riesgo aterogénico. Nuestro propósito fue evaluar y comparar el efecto hipocolesterolemiante del aguacate y el aceite de aguacate extravirgen producido con tecnología limpia desarrollada por las Doctoras Dorantes y Ortiz, con diferentes tipos de aceites monoinsaturados comerciales en un modelo murino hipercolesterolémico inducido. Se emplearon lotes de animales con 8 individuos cada uno. Los grupos fueron alimentados *ad libitum* durante un mes con una dieta normocolesterolémica y una rica en colesterol complementadas con aceite de aguacate Hass refinado, extravirgen, aceite de oliva extravirgen y con aceite oleico. Al término del tratamiento se determinaron las concentraciones séricas de colesterol total, col-LDH, col-HDL y triacilglicéridos, mediante un autoanizador Selectra II Wiener Lab. Los resultados mostraron una tendencia positiva del colesterol HDL, y un incremento de las LDL y colesterol total, debido a la combinación elevada de grasas y aceites proporcionada en la dieta. Esto sugiere que al moderar la ingesta de lípidos se podría tener un efecto aterogénico.

