dimarts, 27 de gener de 2026

Residus de carxofa i pastanaga com a ingredients prebiòtics

Els concentrats de fibra dietètica derivats de vegetals, especialment la carxofa i la pastanaga, tenen un alt potencial com a prebiòtics ja que milloren la microbiota intestinal afavorint el domini dels *Bacteroidetes* [*https://es.wikipedia.org/wiki/Bacteroidota*]. Aquests bacteris fermenten la fibra i augmenten els àcids grassos de cadena curta (AGCC [https://www.quironsalud.com/es/comunicacion/actualidad/acidos-grasos-cadena-corta]), claus per a la salut del còlon [https://www.gutmicrobiotaforhealth.com/es/por-que-son-importantes-los-acidos-grasos-de-cadena-corta-para]. Aquestes característiques permetrien reaprofitar els residus de la indústria d'extracció de sucs com a ingredients funcionals, contribuint a la revalorització de subproductes agrícoles. És la principal conclusió d'una recerca realitzada per investigadores de la Universitat de Lleida (UdL), Agrotecnio i l'IRBLleida, publicada a la revista *Food Hydrocolloids for Health* [*https://www.sciencedirect.com/journal/food-hydrocolloids-for-health*]. [Ampliar notícia] [https://www.udl.cat/ca/serveis/oficina/Noticies/Residus-de-carxofa-i-pastanaga-com-a-ingredients-prebiotics/]

Carxofes / Foto: Premsa UdL

Text: **Premsa UdL**

MÉS INFORMACIÓ:

Article *Exploring the prebiotic potential of dietary fibre concentrates from artichoke, red pepper, cucumber, and carrot by-products* [https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2667025925000639]