

Suc de poma tèrbol per aprofitar els antioxidants de la curcumina

El suc de poma tèrbol és un bon mitjà per millorar la conservació de la [curcumina](#) [



<https://www.clinicbarcelona.org/ca/noticies/curcumina-un-potent-antiinflamatori>], un compost bioactiu amb propietats antioxidants, antiinflamatòries i antimicrobianes que té una baixa solubilitat en aigua, es degrada fàcilment i presenta una absorció intestinal molt baixa (2-5%). Les encapsulacions en nanopartícules lipídiques incorporades al suc en milloren la biodisponibilitat, segons ha demostrat una recerca de la Universitat de Lleida (UdL) i Agrotecnio. Els resultats, que es podrien aplicar a l'elaboració d'aliments funcionals, els acaben de publicar a la revista *Food Research International* [<https://www.sciencedirect.com/journal/food-research-international>]. [\[Ampliar notícia\]](#) [<https://www.udl.cat/ca/serveis/oficina/Noticies/Suc-de-poma-terbol-per-aprofitar-els-antioxidants-de-la-curcu>]

Text: Comunicació Agrotecnio / Premsa UdL

M É S

I N F O R M A C I Ó :

[Article](#) *Incorporation of curcumin-loaded lipid nanoparticles into a cloudy apple juice: study of the chemical and colloidal stability, in vitro digestibility and bioaccessibility* [<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996926011592?via%3Dihub>]