

Impacto de la cafeína en la helicidad producida por el caracol hélix aspersa.

Laura Romero Torres*, José Antonio Ortíz Ramírez

Facultad de Ingeniería Química,

Benemérita Universidad Autónoma de Puebla

rtlaura@yahoo.com.mx,

jaortiz@servidor.unam.mx

RESUMEN

La helicidad o helicina “baba de caracol” (registrada en la Nomenclatura Internacional de Ingredientes Cosméticos (INCI) como snail secretion filtrate) es un producto bioactivo secretado por el caracol hélix aspersa müller rico en componentes naturales tales como la alantoína y los ácidos hialurónico y glicólico responsables de su actividad regeneradora y de que su empleo en el desarrollo de productos cosméticos y farmacológicos sea de especial interés. Es bien sabido que las interacciones entre genética y medio ambiente le dan características particulares al desarrollo vital de cada individuo en cualquier especie, el caracol, no es la excepción. En este trabajo se describe el impacto de la cafeína (polifenoles) incorporada en el alimento balanceado a base de granos y leche que se les proporciona a los caracoles con lo que se ha logrado una activación metabólica en la síntesis proteica reportando un incremento de 35% en las propiedades regeneradoras, diuréticas y antioxidantes. Nutrición que muestra una correlación positiva en el tiempo de hibernación y en el aumento considerable de peso (12 a 15g) favoreciendo así la producción y calidad de helicidad.