

LAS ANTOCIANINAS DEL MAÍZ MORADO PERUANO HACEN ELIMINAR EL CADMIO EN EL CEREBRO QUE PRODUCE EL ALZHEIMER (English)

Las antocianinas del maíz morado son pigmentos naturales con una alta capacidad antioxidante que se concentran principalmente en la coronta (olote) y el grano.

Propiedades Principales

- Poder antioxidante: Neutralizan los radicales libres y protegen las células del cuerpo.
- Salud cardiovascular: Ayudan a mejorar la circulación y a regular la presión arterial.
- Acción antiinflamatoria: Contribuyen a reducir la inflamación y apoyan el metabolismo de la glucosa.

Componente Clave

- Cianidina-3-glucósido (C3G): Es la antocianina principal y más abundante en el maíz morado, responsable de su color intenso y de gran parte de sus beneficios medicinales. La variedad mejorada INIA 601 destaca por tener una concentración muy alta de este pigmento.

Usos y Aplicaciones

- Industria alimentaria: Se emplea como colorante natural y en la elaboración de bebidas funcionales como la chicha morada, yogures y mermeladas.
- Nutracéutica y cosmética: Se procesa en extractos concentrados para suplementos y productos de cuidado personal debido a su valor en el mercado internacional.

Peruvian Purple Corn Anthocyanins Help Eliminate Cadmium in the Brain Linked to Alzheimer's

Purple corn anthocyanins are natural pigments with high antioxidant capacity, concentrated primarily in the cob and the kernel.

Key Properties

- Antioxidant power: They neutralize free radicals and protect the body's cells.
- Cardiovascular health: They help improve circulation and regulate blood pressure.
- Anti-inflammatory action: They contribute to reducing inflammation and support glucose metabolism.

Key Component

- Cyanidin-3-glucoside (C3G): This is the primary and most abundant anthocyanin in purple corn, responsible for its intense color and many of its medicinal benefits. The improved INIA 601 variety is notable for its very high concentration of this pigment.

Uses and Applications

- Food industry: Used as a natural colorant and in the production of functional beverages (such as *chicha morada*), yogurts, and jams.
- Nutraceuticals and cosmetics: Processed into concentrated extracts for supplements and personal care products due to its value in the international market.