

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/acidosis-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-par>]. Aquestes característiques permetrien reaprofitar els residus de la indústria d'extracció de suc 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/>]

Text: Premsa UdL

M É S

I N F O R M A C I Ó :

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>]