

ESRATEGIAS DIETÉTICAS PARA DISMINUIR LA BIODISPONIBILIDAD DE MERCURIO DESDE ALIMENTOS

Carlos Alberto Jadán Piedra

Laboratorio de Elementos Traza (IATA-CSIC)



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA

IV Encuentro de Estudiantes de Doctorado

1 /JUNIO/2017

Directoras:

Vicenta Devesa i Pérez

Dinoraz Vélez Pacios



80	200.59
357	1.5
-38.72	
Hg	
[Xe]4f ¹⁴ 5d ¹⁰ 6s ²	
13.5	1.2

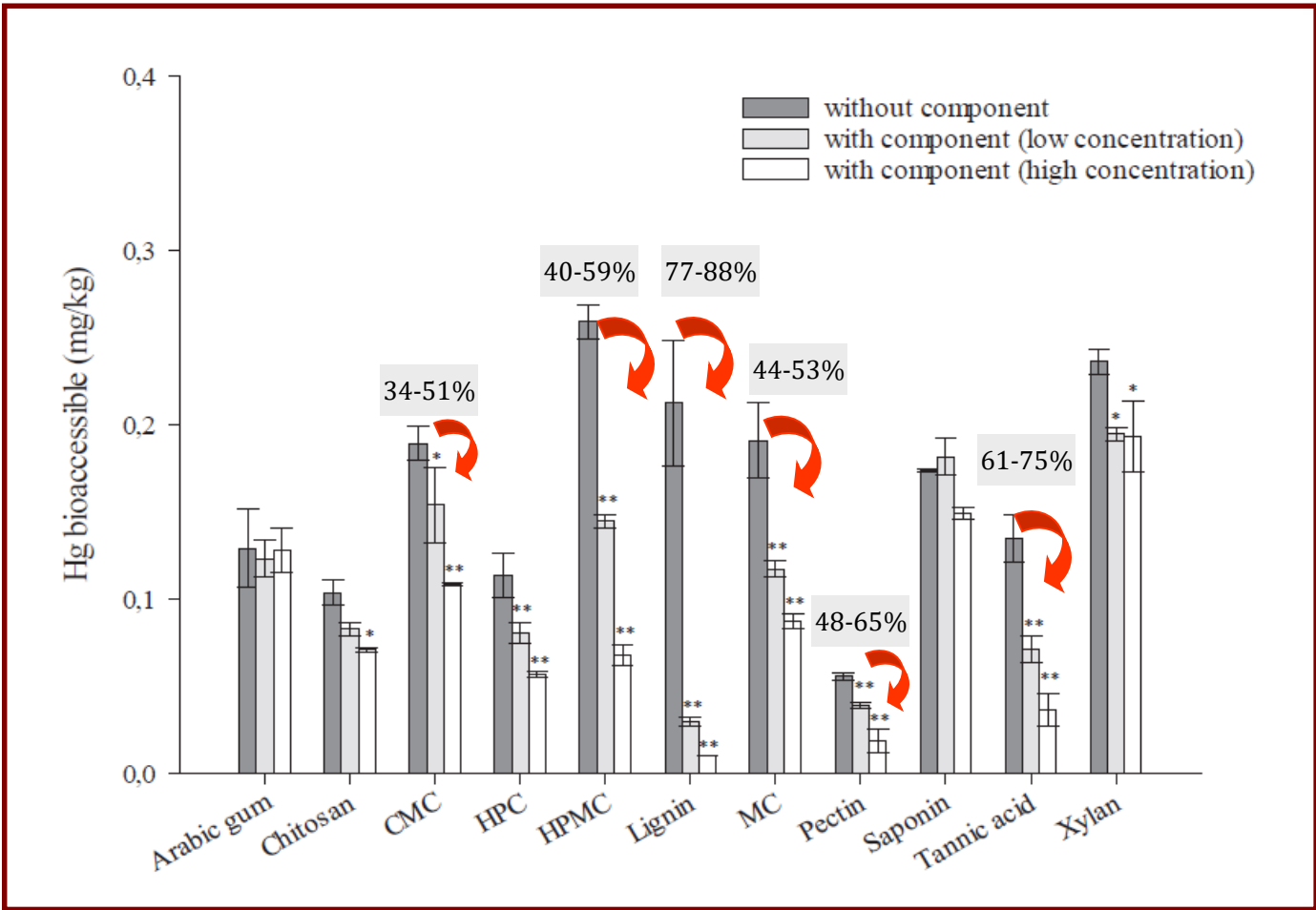


AESAN

Objetivo principal

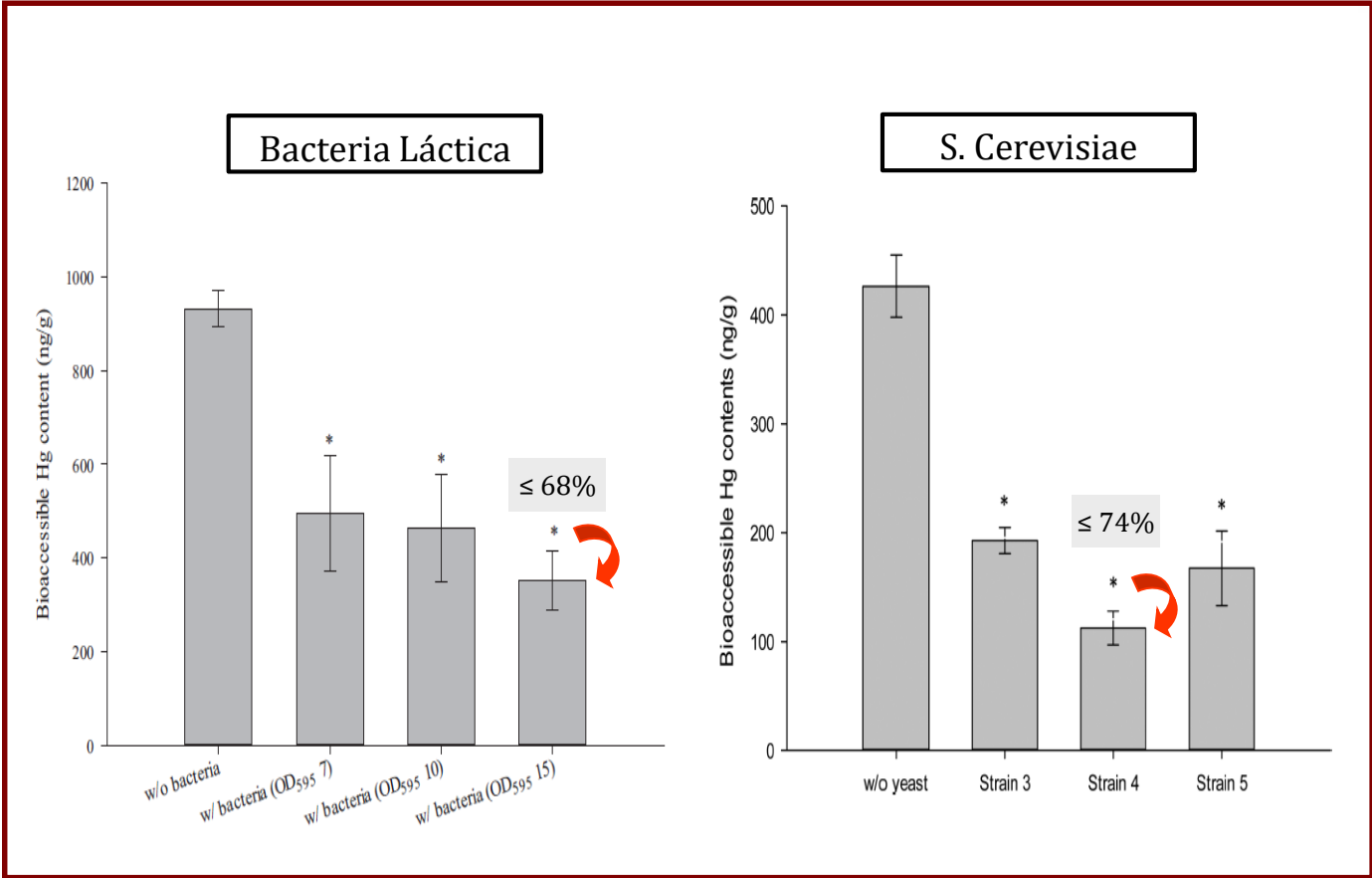
Búsqueda de estrategias dietéticas que permitan disminuir la cantidad de mercurio que llega a la circulación sistémica tras la ingesta de agua o alimentos con contenidos elevados de mercurio

Efecto de los componentes en la solubilización del mercurio presente en alimentos



Pueden ser soluciones para reducir la cantidad de mercurio disponible para la absorción tras el proceso de digestión gastrointestinal

Efecto de los componentes en la solubilización del mercurio presente en alimentos



- Eficaces en la reducción de la biodisponibilidad de mercurio para matrices con altos contenidos en mercurio inorgánico, como son las setas

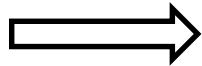
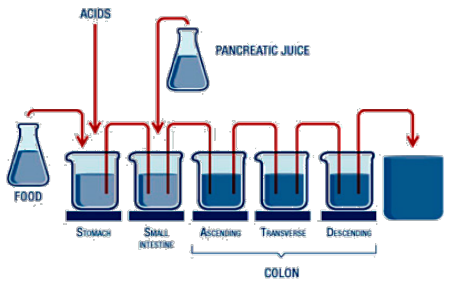


Comission Regulations (CE)
420/2011 and 629/2008



↓ Hg

In vitro



In vivo



GRACIAS



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA

love life



ecuador



SENESCYT

Secretaría Nacional de Educación Superior,
Ciencia, Tecnología e Innovación