



MÁSTER EN NUTRICIÓN Y METABOLISMO

ITINERARIO DE INVESTIGACIÓN

Trabajo de Final de Máster

Germinados de legumbres como ingrediente activo de complementos alimenticios para la intolerancia a la histamina

Alumna: Irache Iduriaga Platero

Tutor: Oriol Comas Basté

Realizado en: Grupo de investigación "Aminas y Poliaminas Bioactivas de los Alimentos" del Departamento de Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Gastronomía; Campus de la Alimentación de Torribera (UB).

Barcelona, 10 de junio del 2022

Introducción: la intolerancia a la histamina es un trastorno en la homeostasis de la histamina debido a un déficit en la actividad de la enzima DAO a nivel. La acumulación de esta amina en plasma provoca una gran variedad de síntomas inespecíficos. El tratamiento recomendado para estos pacientes es el seguimiento de una dieta baja en histamina acompañado de la suplementación oral de enzima DAO exógena de origen animal. Los germinados de algunas legumbres comestibles han mostrado ser buenas fuentes de enzima DAO exógena, postulándose como posibles ingredientes activos de complementos alimenticios para el abordaje dietético de esta intolerancia.

Objetivo: estudiar la influencia de diferentes factores del proceso de germinación en la actividad enzimática DAO de los germinados de legumbres.

Material y métodos: las especies de legumbres seleccionadas fueron: garbanzo (*Cicer Arietinum* L.), guisante (*Pisum Sativum* L.), lenteja (*Lens Culinaris* Medik.) y soja (*Glycine max*). La determinación de la actividad DAO se llevó a cabo siguiendo la metodología validada por Comás-Basté et al. (2019), basada en la determinación de la histamina degradada mediante UHPLC-FL.