

Ficheros originales de investigaciones propiedades de las Granadas en Universidades de todo el mundo

La Granada es una de las frutas más investigadas en los últimos años, el descubrimiento de su alto poder antioxidante, ha hecho que diferentes equipos de investigación de todo el mundo estén realizando estudios sobre sus propiedades. Sorprendentemente la mayoría de estas investigaciones están realizadas en Universidades extranjeras de países como Inglaterra, Alemania, Italia, Estado Unidos, Israel etc. todos países en los cuales la producción de Granadas es nula o inferior a la Española. Los resultados de estas investigaciones son publicados en estos países y esto ha hecho que las Granadas sean en estos momentos mucho más consumida y valorada fuera de nuestras fronteras, animamos a las diversas Universidades de España a que realicen trabajos de investigación sobre esta fruta, genuinamente Española. En este pequeño proyecto hemos recibido información directamente de estas Universidades de sus investigaciones que nos han sido enviadas desinteresadamente. Para poder informar en nuestra Web de sus propiedades. A la vista de los resultados obtenidos las Granadas y sus derivados son ya productos estrella en países como Estados Unidos, Reino Unido, Japon etc. Solo en el año 2006 en Estados Unidos han salido al mercado 450 nuevos productos cuya base principal es la Granada. Desde esta Web realizada y financiada íntegramente por esta familia de agricultores del campo de Elche, deseamos que esta información llegue a personas que tengan capacidad para estudiarlos. Y que las Granadas dejen de ser unas desconocidas en España a pesar de cultivar el 100% de la producción Europea, y ser uno de los frutos claves de nuestra famosa dieta mediterránea y de nuestra cultura ancestral, prácticamente toda su producción es exportada. LA GRANADA MOLLAR ELCHE es una de las mejores del mundo, su increíble sabor es conocido y disfrutado en los 5 continentes ya que prácticamente toda la producción es exportada fuera de nuestras fronteras. En campodeelche.com encontrará los ficheros originales de sus investigaciones, noticias, reportajes interesantes y recetas para poder disfrutar este increíble fruto que nos regala la naturaleza. Además puede comprarnos directamente nuestras mejores granadas en temporada, seleccionadas artesanalmente y enviadas a su domicilio o negocio para que Ud. su familia o sus clientes disfruten de las mejores granadas del mundo y además puede disfrutar de nuestro zumo de Granada 100% Natural, hecho de nuestras propias Granadas Mollar Elche recolectadas en su punto óptimo de maduración y las Almendras durante todo el año. registre su correo en nuestro BOLETIN DE NOTICIAS y recibirá cumplida información de noticias interesantes y de las fechas de comienzo de recolección de nuestros productos. Ver informe completo Universidad Miguel Hernandez Calidad del zumo de Granada GRANAVIDA Ver informe completo Universidad Miguel Hernandez antioxidantes Granadas Mollar Elche Ver informe completo Universidad Miguel Hernandez minerales Granavida Ver informe completo Universidad Miguel Hernandez Propiedades de las Granadas Web Departamento Tecnología de los Alimentos Universidad Miguel Hernandez Pomegranate Ellagitannin-Derived Metabolites Inhibit Prostate Cancer Growth and Localize to the Mouse Prostate Gland

- Informe Especial Heathwath
- Dietary effect of pomegranate seed oil rich in 9cis, 11trans, 13cis conjugated linolenic acid on lipid metabolism in obese, hyperlipidemic OLETF Rats
- Punica granatum L. Extract Inhibits IL-1 & Induced Expression of Matrix Metalloproteinases by Inhibiting the Activation of MAP Kinases and NF- κ B in Human Chondrocytes In Vitro¹
- ESTUDIO FASE II CANCER DE PROSTATA Allan J. Pantuck
- Phase II Study of Pomegranate Juice for Men with Rising Prostate-Specific Antigen following Surgery or Radiation for Prostate Cancer
- LA GRANADA ALIMENTO RICO EN POLIFONENOS C. GARCIA-VIGUERA, A. PEREZ VICENTE
- Pomegranate juice may reduce Alzheimer's risk
- Pomegranate juice inhibits oxidized LDL uptake and cholesterol biosynthesis in macrophages
- Pomegranate juice sugar fraction reduces macrophage oxidative state, whereas white grape juice sugar fraction increases it Cardiovascular I: Protection against Cardiovascular Diseases
- Pomegranate juice consumption reduces oxidative stress, atherogenic modifications to LDL, and platelet aggregation: studies in humans and in atherosclerotic apolipoprotein E-deficient mice^{1,2}
- Pomegranate fruit juice for chemoprevention and chemotherapy of prostate cancer
- Pomegranate juice consumption for 3 years by patients with carotid artery stenosis reduces common carotid intima-media thickness, blood pressure and LDL oxidation
- Pomegranate Juice Supplementation to Atherosclerotic Mice Reduces Macrophage Lipid Peroxidation, Cellular Cholesterol Accumulation and Development of Atherosclerosis¹
- Antioxidant Activity of Pomegranate Juice and Its Relationship with Phenolic Composition and Processing
- Antioxidative Properties of Pomegranate: In Vitro Studies
- Pomegranate Byproduct Administration to Apolipoprotein E-Deficient Mice Attenuates Atherosclerosis Development as a Result of Decreased Macrophage Oxidative Stress and Reduced Cellular Uptake of Oxidized Low-Density Lipoprotein
- Pomegranate juice may reduce Alzheimer's risk
- Anti-oxidative effects of pomegranate juice (PJ) consumption by diabetic patients on serum and on macrophages Maternal Dietary Supplementation with
- Pomegranate Juice Is Neuroprotective in an Animal Model of Neonatal Hypoxic-Ischemic Brain Injury
- Effects of Pomegranate Juice Consumption on Myocardial Perfusion in Patients With Coronary Heart Disease
- Composición de la Granada fuente Ministerio de Agricultura de Estados Unidos
- Listado de investigaciones fuente FSTA (FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY ABSTRACTS)
- Modified Atmosphere Packaging of Pomegranate

- Prestorage Heat Treatment To Maintain Nutritive and Functional Properties during Postharvest Cold Storage of Pomegranate
- Reduction of pomegranate chilling injury during storage after heat treatment: Role of polyamines
- Pre-storage application of polyamines by pressure or immersion improves shelf-life of pomegranate stored at chilling temperature by increasing endogenous polyamine levels
- The Application of Polyamines by Pressure or Immersion as a Tool To Maintain Functional Properties in Stored Pomegranate Arils