

PISTACHOS: PODEROSAMENTE RICOS EN ANTIOXIDANTES

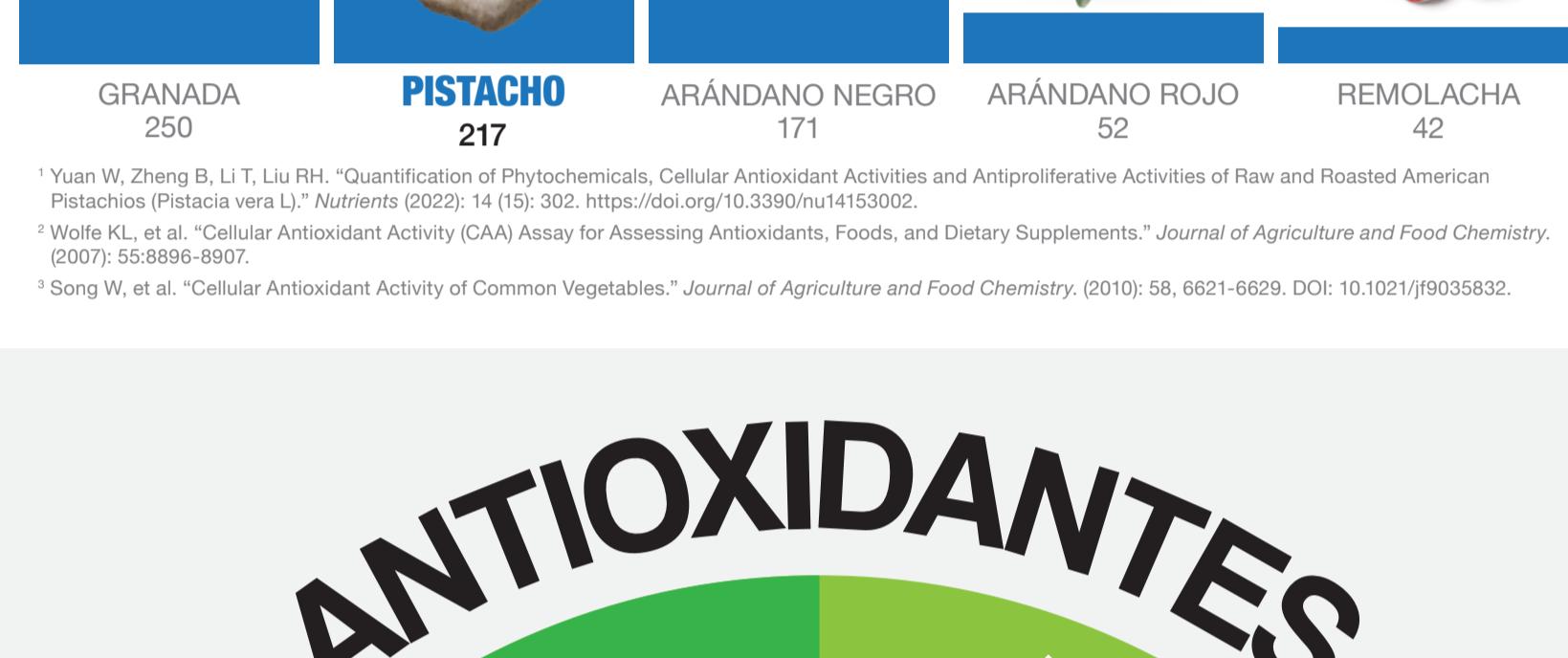
Los pistachos tienen una gran capacidad antioxidante y destacan entre los alimentos clasificados con una alta cantidad de esta substancia.¹

ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE LOS ALIMENTOS MÁS CONOCIDOS^{2,3}



Capacidad de absorción de los radicales de oxígeno (ORAC)

Miden la capacidad de neutralizar los radicales libres de un alimento en el laboratorio.



Actividad Antioxidante Celular (CAA)

Mide la actividad dentro de una célula – la parte donde las células absorben los antioxidantes-, considerado como un reflejo de lo que ocurre en el cuerpo humano.

¹ Yuan W, Zheng B, Li T, Liu RH. "Quantification of Phytochemicals, Cellular Antioxidant Activities and Antiproliferative Activities of Raw and Roasted American Pistachios (*Pistacia vera L.*)."*Nutrients* (2022); 14 (15): 302. <https://doi.org/10.3390/nu14153002>.

² Wolfe KL, et al. "Cellular Antioxidant Activity (CAA) Assay for Assessing Antioxidants, Foods, and Dietary Supplements."*Journal of Agriculture and Food Chemistry*. (2007); 55:8896-8907.

³ Song W, et al. "Cellular Antioxidant Activity of Common Vegetables."*Journal of Agriculture and Food Chemistry*. (2010); 58, 6621-6629. DOI: 10.1021/jf9035832.

ANTIOXIDANTES

Tienen propiedades antiinflamatorias.^{4,5}

Pueden ayudar a la protección del organismo frente al daño de los radicales libres

También favorecen la salud del cerebro, refuerzan el sistema inmunitario y reducen el envejecimiento.^{3,4,6}

Las investigaciones coinciden que una alimentación rica en antioxidantes puede ayudar a la reducción del riesgo de mortalidad.¹

Añadir unos pistachos al muesli o al yogur.

Preparar un almuerzo vegetariano con la proteína completa de los pistachos.

Comer un puñado de pistachos o añadirlo directamente a un batido o smoothie.

Mezclar unos pistachos en la receta de pesto preferida o triturar unos pistachos para añadirle sabor y crujiente al pescado.

¿CÓMO AUMENTAR EL APORTE DE ANTIOXIDANTES EN CADA COMIDA?

