

## Péptidos capaces de inducir la secreción de hormonas anorexigénicas

El CSIC ha identificado péptidos alimentarios capaces de inducir la secreción de hormonas anorexigénicas implicadas en el control de la saciedad y el metabolismo glucídico.

Se buscan empresas farmacéuticas o alimentarias interesadas en la licencia de la patente para el desarrollo de productos destinados al control de la ingesta alimentaria y al metabolismo de la glucosa, indicados para personas con sobrepeso, obesidad o diabetes.

*Se oferta la licencia de la patente*

### Péptidos alimentarios con efecto saciante

Esta patente describe péptidos de origen alimentario capaces de inducir la secreción de la incretina “péptido similar al glucagón-1” (GLP-1), además de otras hormonas anorexigénicas. Esta incretina está involucrada en la sensación de saciedad, y por tanto en la ingesta alimentaria, e induce la secreción de insulina en el páncreas, controlando los niveles de glucosa plasmáticos.

En la actualidad se emplean moléculas análogas de GLP-1 o inhibidores de la enzima responsable de su degradación (DPP-IV) para el tratamiento de la diabetes o la obesidad. Sin embargo, en esta patente se describen péptidos capaces de estimular la liberación de esta hormona en el epitelio intestinal. Se identifican, además, algunos de los receptores implicados en la activación de las células enteroendocrinas.

Se trata de péptidos de origen alimentario, como leche y huevo, que se pueden producir a partir de alimentos, ingredientes o subproductos de bajo coste y mediante procesos fácilmente escalables. Estos se pueden formular como ingredientes para su incorporación a alimentos o bebidas, o en preparaciones farmacéuticas.



Los péptidos alimentarios protegidos en esta patente inducen la secreción de hormonas gastrointestinales mediante la activación de células enteroendocrinas

### Principales aplicaciones y ventajas

- Se trata de péptidos de origen alimentario, producidos naturalmente durante la digestión gastrointestinal de proteínas, por lo que carecen de efectos secundarios.
- Inducen la secreción de hormonas anorexigénicas en el organismo.
- Se obtienen a partir de sustratos de bajo coste mediante procesos enzimáticos fácilmente escalables y de elevado rendimiento.
- Pueden incorporarse a distintas matrices alimentarias o a formulaciones farmacéuticas.
- Tienen un amplio campo de aplicación en el control de ingesta en personas con sobrepeso u obesidad o para el control del metabolismo de la glucosa en personas diabéticas.

### Estado de la patente

Patente pendiente de concesión en la UE

### Para más información contacte con:

Antonio Jiménez

Vicepresidencia Adjunta de  
Transferencia de Conocimiento

Consejo Superior de Investigaciones  
Científicas (CSIC)

Tel.: (+34) 91568 19 30

Correo-e: [a.jimenez.escrig@csic.es](mailto:a.jimenez.escrig@csic.es)  
[comercializacion@csic.es](mailto:comercializacion@csic.es)