

Sres Paticua S.A. - Moringa Fidel:

Respuesta a la solicitud de asesoría científica enviada en septiembre del 2019 a la Red de Seguridad Alimentaria (RSA) del CONICET, respecto al consumo de polvo de hojas de moringa en cápsulas de gelatina:

El grupo *ad hoc* considera que si las cápsulas de moringa son realizadas exclusivamente a partir de hojas de *Moringa oleifera* deshidratadas y el límite de consumo no supera los 5 gramos de moringa deshidratada por día por persona adulta, las cápsulas serían equivalentes en seguridad con las hojas de *Moringa oleifera* deshidratadas.

Observaciones del uso de hojas de *Moringa oleifera* deshidratadas

- a- Se sabe que la deshidratación ayuda a preservar los alimentos. Sin embargo, no se conoce la vida útil de los compuestos bioactivos mayoritarios en la formulación de cápsulas de gelatina. Se sugiere realizar un test de: contenido de proteínas, beta caroteno, luteína, alfa tocoferol, hierro y calcio durante el período de vida útil que se indique en las cápsulas.
- b- Inocuidad microbiológica: deberá asegurarse que al encapsular el polvo de hojas, la humedad del mismo no supere 6%, ya que de lo contrario podría favorecer el crecimiento de hongos y levaduras. Se recomienda realizar un análisis microbiológico de vida útil y micotoxinas.
- c- No hay suficientes estudios de bioaccesibilidad de compuestos provenientes de *Moringa oleifera* en polvo, y menos en cápsulas. Tampoco hay estudios clínicos de toxicidad. Por lo tanto se sugiere no sobrepasar la dosis diaria de 5 g del formulado.

Grupo *ad hoc* *Moringa oleifera* de la Red de Seguridad Alimentaria del CONICET

Referencias:

De Saint Sauveur, A., Amenglor, M.G., Kinda, J., Colombari, F. Enhancing nutrient intake from moringa leaves through adequate consumption patterns (2017) Acta Horticulturae, 1158, pp. 235-248.

Guevara Medina, J.R. y Rovira Quintero, M.G. (2012). Caracterización de tres extractos de *Moringa oleifera* y evaluación de sus condiciones de infusión en sus características fisicoquímicas. Departamento de Agroindustria Alimentaria, Zamorano, Honduras, Tesis de Grado.