

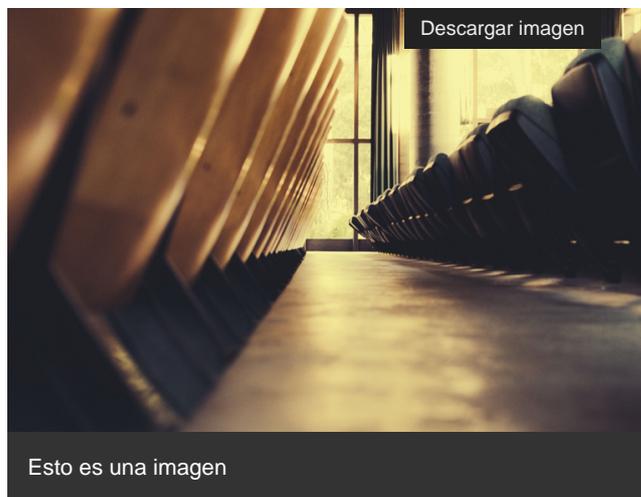
La Red

Red Iberoamericana de los AGEs en la Salud

El conocimiento y la difusión científica de los datos que relacionan los AGEs con la salud, puede ser una herramienta de primer orden para un mejor abordaje de los problemas de salud altamente prevalentes asociados al estilo de vida contemporáneo. Puede afirmarse que el propósito de la red está en plena sintonía con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas, en particular con el Objetivo 3, el de “[Garantizar una vida sana y promover bienestar para todos en todas las edades](#) [

<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/health/>]”.

El conocimiento del papel de los AGEs, tanto exógenos como endógenos, en la salud, y la difusión de dicho conocimiento a la comunidad científica universitaria iberoamericana contribuirá de modo relevante a dicho objetivo. Cabe indicar que las medidas para prevenir o paliar los efectos patogénicos de los AGEs tanto endógenos como exógenos incluyen medidas de una adopción relativamente fácil, como son cambios en el modo de preparación de los alimentos, y las técnicas –tanto de la industria alimentaria como del manejo domésticoculinario- que conducen a un ingreso de AGEs más saludable, pueden ser objeto de difusión y reconocimiento por parte de la comunidad científica.



Esto es una imagen

La reacción de Maillard es una reacción química entre aminoácidos y azúcares reductores que se produce al calentar los alimentos. Esta reacción es responsable del dorado y desarrollo de sabores característicos en una amplia variedad de alimentos cocinados, como el pan tostado, la carne asada, y las galletas. Fue descrita por primera vez en 1912 por el químico francés Louis-Camille Maillard.