

Arándano Rojo

Nombre científico: *Vaccinium oxycoccus*

Parte utilizada: Fruto maduro

Presentación: Polvo fino, color rosa intenso

Solubilidad: Alta en agua

Dosis sugerida: 100 a 300 mg/día en adultos

Origen: Importado

Vida útil: 24 meses en envase cerrado, protegido de humedad y luz

El arándano rojo (*Vaccinium oxycoccus*) es una fuente natural de proantocianidinas tipo A, compuestos con acción antiadherente sobre bacterias del tracto urinario, especialmente *E. coli*. Su extracto seco soluble en agua permite aplicaciones versátiles en cápsulas, polvos, bebidas, cosméticos y más.

Compuesto principal	Concentración esperada	Acción farmacológica principal
Proantocianidinas A	≥10%	Antiadherente bacteriano, preventivo de infecciones urinarias
Antocianinas	2–4%	Antioxidante, protectoras vasculares y antiinflamatorias
Ácidos orgánicos	<1%	Ligeramente acidificantes, coadyuvantes en regulación del pH vaginal
Flavonoides	variable	Antioxidantes, protectores capilares, inmunorreguladores



APLICACIONES INDUSTRIALES

- Cápsulas, sobres y sticks funcionales
- Fórmulas ginecológicas para prevención de infecciones urinarias
- Suplementos anti-edad y antioxidantes
- Bebidas funcionales y shots
- Geles íntimos, tónicos vaginales y jabones especializados

ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES

- No sustituye tratamiento médico en caso de infección activa.
- No usar durante embarazo o lactancia sin supervisión profesional.
- En personas sensibles, puede causar molestias gastrointestinales leves.
- Suspender su uso si se presentan reacciones adversas.
- No se recomienda el uso prolongado sin indicación profesional (más de 12 semanas continuas).
- Mantener fuera del alcance de los niños.

Referencias:

1. Howell, A.B., et al. (2005). "Cranberry proanthocyanidins and their effect on Escherichia coli adherence." *Journal of Urology*, 174(6), 2369–2374.
2. Foo, L.Y., Lu, Y., Howell, A.B., Vorsa, N. (2000). "A-type proanthocyanidin trimers from cranberry that inhibit adherence of uropathogenic P-fimbriated E. coli." *Phytochemistry*, 54(2), 173–181.
3. Côté, J., Caillet, S., Doyon, G., Dussault, D., Sylvain, J.-F., Lacroix, M. (2010). "Bioactive compounds in cranberries and their biological properties." *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 50(7), 666–679.
4. Vinson, J.A., Su, X., Zubik, L., Bose, P. (2001). "Phenol antioxidant quantity and quality in foods: Fruits." *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 49(11), 5315–5321

