

Revista Electrónica

RED Cien

EDICIÓN ESPECIAL

**MEMORIAS DEL PRIMER ENCUENTRO NACIONAL DE
NUTRIÓLOGOS**

Colegio Mexicano de Nutriólogos, A.C.

Puebla, Puebla, México

01 y 02 de agosto del 2024



**ENCUENTRO NACIONAL
DE NUTRIÓLOGOS**
DEL COLEGIO MEXICANO DE NUTRIÓLOGOS, A.C.



JALEA REAL: BENEFICIOS Y PROPIEDADES NUTRIMENTALES. REVISIÓN SISTEMÁTICA

Royal jelly: benefits and nutritional properties. systematic review

Delgado-Sandoval Silvia del Carmen¹, Zaragoza-Delgado Sofía².

1 División de Ciencias de la Salud e Ingenierías, Campus Celaya-Salvatierra, Universidad de Guanajuato.

2 Licenciatura en Medicina Veterinaria de la División de Ciencias de la Vida, Universidad de Guanajuato.

Contacto autor: sdelgado@ugto.mx

RESUMEN

Antecedentes: La Jalea Real (JR) es una sustancia blanca, viscosa y gelatinosa, producida por las abejas obreras y que se alimentará solo de la abeja reina, también es el alimento de las larvas en sus primeros dos o tres días de nacimiento. Su principal componente es la royalactina, que tiene propiedades nutrimentales y compuestos bioactivos que estimulan mediante mecanismos epigenéticos el desarrollo de la larva a abeja reina. Ha tenido una creciente demanda en el mercado, pues se le ha considerado un alimento funcional, por su contenido de proteínas y compuestos fenólicos. **Objetivo:** Conocer la información actualizada con evidencia científica sobre la jalea real y sus propiedades. **Metodología:** Se realizó una búsqueda bibliográfica de 2019 a la fecha en Pub Med, Scielo y Google Académico usando como descriptores: jalea real, propiedades nutrimentales/nutricionales, acciones biológicas (en inglés: royal jelly, nutritional properties, biological actions). Se seleccionaron los artículos de revisión y de análisis. **Resultados:** En el cuadro 1 se resumen los resultados encontrados en las tres bases de datos. A la Jalea Real se le han atribuido propiedades antilipídicas, antioxidantes, antiproliferativas, antimicrobianas, neuroprotectoras, inmunomoduladoras y anti-envejecimiento. El ácido trans-10-hidroxi-2-decanoico (10-HDA) es un ácido graso presente en la jalea real y a la cual se le han atribuido efectos antitumorales, inhibidores de la síntesis de lípidos y estrogénico, sin embargo, dada la naturaleza no homogénea de la JR que depende mucho de la especie de abejas que la produce y el origen de las flores con que se alimenta es difícil extrapolar resultados.

Cuadro 1. Resumen de búsquedas.

Base de datos	Idioma	Búsqueda general	Solo artículos de revisión
Google Académico	Español	536	4
	Inglés	17,600	14,900
Scielo	Español	0	0
	Inglés	0	0
PubMed	Español	0	0
	Inglés	3	2

CONCLUSIÓN

La mayor evidencia sobre la Jalea Real se encontró en documentos de divulgación, en donde se concluye que la JR no solo es un alimento nutritivo además de un recurso valioso para promover un estilo de vida saludable de manera natural.

DECLARACIÓN DE CONFLICTOS DE INTERÉS

Los autores declaran no tener ningún conflicto de interés.

FINANCIAMIENTO

No se recibió ningún tipo de financiamiento.

Revista electrónica

REDCiEN

***DERECHOS DE AUTOR Y DERECHOS CONEXOS**, año 5, No. 13, Enero-junio 2025, Edición Especial, es una publicación especial editada por el Colegio Mexicano de Nutriólogos, calle Carolina #106 Colonia Nochebuena, C.P. 03720, Delegación Benito Juárez, México D.F., México. Tel. (55) 63795074. Ext. 106, www.redcien.com, redcien@cmn.org.mx. Editora responsable: Dra. Edna Judith Nava González. Reserva de Derechos al Uso Exclusivo No. 04-2024-070213464600-102, ISSN: "en trámite", ambos otorgados por el Instituto Nacional del Derecho de Autor. Responsable de la última actualización de este Número, REDCiEN, Colegio Mexicano de Nutrólogos, A.C., LN Nancy Guadalupe Valenzuela Rubio, calle Carolina #106 Colonia Nochebuena, C.P. 03720, Delegación Benito Juárez, Ciudad de México, fecha de la última modificación, 27 de diciembre, 2025.*