

INVESTIGADORES REALIZARÁN ESTUDIOS CON PACIENTES DEL HOSPITAL RÍO HORTEGA

Galletas más saludables

Un total de 14 empresas de alimentación y siete centros de investigación españoles participan en una investigación que va a generar nuevos conocimientos en metodologías y tecnologías de producción de alimentos equilibrados nutricionalmente. El Reglamento que prohíbe comercializar productos que realizan declaraciones nutricionales y de propiedades saludables sin "haber pasado por estudios clínicos" se aplica este verano.

DiCYT

16/6/2008 16:58 CEST



Productos galleteros sobre los que está trabajando el Centro Cartif.

Higea, como se denomina el proyecto, cuenta con un presupuesto de 24 millones de euros, y nació tras un estudio de la Organización Mundial de la Salud (OMS) que advertía de un incremento a nivel mundial en las próximas décadas de enfermedades como la obesidad y la diabetes, derivadas del actual sistema de vida.

CEI Centro tecnológico Cartif, ubicado en el Parque Tecnológico de Boecillo

(Valladolid), es el encargado de desarrollar las investigaciones para la empresa que encabeza el trabajo, Gullón. Según ha precisado la investigadora del proyecto en este centro tecnológico, María Morillo, lo que se está intentando es desarrollar "productos saludables y muy equilibrados desde todos los puntos de vista, de forma que mejorar un aspecto del producto, como los niveles de grasa, no signifique empeorar otros, como los azúcares". Para ello, añade, se está trabajando con nuevos ingredientes, como extractos de nuevos azúcares más naturales, y se están probando nuevas tecnologías de producción.

Morillo señala que el proyecto prevé, además, conseguir una validación y verificación científica de las declaraciones funcionales de mejora y reducción del riesgo de estas enfermedades, mediante la realización de ensayos y estudios clínicos.

"Esto es fundamental hoy en día, porque muchas empresas venden sus productos alimenticios incluyendo en sus etiquetas beneficios para la salud no comprobados científicamente y que en un futuro tendrán que retirar del mercado", manifiesta la investigadora, quien recuerda que desde este verano es de aplicación el Reglamento que prohíbe comercializar productos que realizan declaraciones nutricionales y de propiedades saludables sin "haber pasado por estudios clínicos".

Para probar estos productos mejorados, en concreto los productos galleteros de Gullón, se realizarán estudios con pacientes del Hospital Campo Grande Río Hortega, en Valladolid, a partir de septiembre de 2008. El objetivo de estas pruebas clínicas será "determinar los beneficios de estos alimentos respecto de los productos tradicionales", apunta la investigadora.

Generar nuevos conocimientos

El proyecto Higea, que finalizará en 2010, generará nuevos conocimientos para la obtención de nuevos ingredientes "que mejoren el perfil lipídico, de hidratos de carbono y antioxidantes de los alimentos". En este sentido trabajan cada una de las 14 empresas y siete centros de investigación y "en la búsqueda de estos ingredientes en cada tipo de alimentos".

Para ello, se investiga el desarrollo y aplicación de nuevas metodologías y

tecnologías relacionadas con la biotecnología, altas presiones, extracción supercrítica y nuevos métodos de conservación de alimentos, “que preserven su calidad higiénico-sanitaria y nutricional, prolongando su vida útil”, explica Morillo.

Las 14 empresas que constituyen el consorcio, además de Gullón, son Harinas Los Pisones, de Zamora, y Helios, de Valladolid, así como Nobo, de La Coruña (aceites saludables); Celigüeta, de Álava (snacks); la aragonesa Chocolates Lacasa; Embutidos Frial (Madrid); Novapan (Zaragoza); Exxentia, de Madrid (extracciones naturales); Foncasal, de Logroño (conservas y pescados); Iberfruta, de Navarra (grupo Helios); la empresa catalana Miguel Torres (vinos); Tecnolat, de San Sebastián (productos lácteos); y la sevillana Migasa (aceites). Además, junto con Cartif, colaboran 7 organismos de investigación. Se trata de Ainia (Valencia), Azti (País Vasco), CNTA (Navarra), la Universidad Autónoma de Madrid (UAM), San Pablo CEU y la Universidad de Zaragoza.

Copyright: **Creative Commons**

TAGS | CARTIF | GULLÓN | GALLETAS | ALIMENTACIÓN |

Creative Commons 4.0

You can copy, distribute and transform the contents of SINC. [Read the conditions of our license](#)