

dijous, 16 d'octubre de 2014

Brous, sopes i salses de tomàquet més saludables

La UdL ha participat en aquest projecte de R+D liderat per Gallina Blanca Star

Desenvolupar mètodes analítics per a la caracterització científica dels ingredients i d'aliments com ara la salsa de tomata, els brous i les sopes, amb l'objectiu de potenciar els seus efectes saludables i contribuir així a la prevenció de malalties cròniques, ha estat la tasca desenvolupada durant quatre anys pel [Grup de recerca d'Antioxidants](#) [



D'esquerra a dreta: Ferran Badia, Alicia González, M José Moltíva, M Paz Romero i Montse Carbó. FOTO: UdL

La línia de recerca desenvolupada per la UdL ha permès optimitzar els mètodes analítics estàndards i ha demostrat que amb l'ús de noves tècniques d'esterilització com ara la radiofreqüència, les altres pressions d'homogeneïtzació i les altres pressions hidrostàtiques, és possible mantenir les propietats saludables de brous, sopes i salses de tomàquet.

<http://www.deptetsea.udl.cat/dept/tecal/cat/investigacio/WEBGrup-Olis-06.html>] de la Universitat de Lleida en el marc del projecte [Henufood](http://www.henufood.com/) [<http://www.henufood.com/>].

En aquest projecte de R+D en alimentació i salut, liderat per [Gallina Blanca Star](http://www.gallinablancastar.com/home.asp) [<http://www.gallinablancastar.com/home.asp>], hi han participat un total de 8 empreses i 11 organismes públics, entre ells 4 centres de recerca i hospitals catalans, entre ells la Universitat de Lleida. En les investigacions s'hi han invertit 24 milions d'euros, 13 aportats per les companyies i la resta pel programa CENIT del ministeri de Ciència i Innovació.

El grup de recerca d'Antioxidants de la UdL, liderat per les professores del departament de Tecnologia d'Aliments, Maria José Motilva i Maria Paz Romero, ha analitzat i descrit els pèptids bioactius i principis actius procedents dels brous i les sopes, el licopè del tomàquet i els compostos fenòlics de l'oli d'oliva, amb la finalitat d'identificar quins

efectes saludables reals tenen en el context d'un aliment cuinat, tal i com es consumeix habitualment, i no de manera aïllada.

Les investigacions han evidenciat que els compostos bioactius d'un sofregit de tomàquet tenen una millor biodisponibilitat quan està cuinat o processat en un mitjà oliós com es l'oli d'oliva extra verge. Com explica Motilva, "els aliments són el resultat d'una barreja de molts components diferents. Aquesta investigació ens ha permès identificar-los i conèixer les concentracions amb les quals exerceixen un efecte saludable, no només de manera individual sinó en el conjunt de l'aliment."

D'aquesta manera, s'han optimitzat els mètodes d'anàlisi de micronutrients (vitamines A, C, etc.) i principis bioactius dels ingredients (polifenols del tomàquet, oli d'oliva, pèptids bioactius); i també els mètodes de determinació de la capacitat antioxidant que poden tenir.

La línia de recerca desenvolupada per la UdL ha permès a Gallina Blanca Star optimitzar els mètodes analítics estàndards i ha demostrat que amb l'ús de noves tècniques d'esterilització com ara la radiofreqüència, les altres pressions d'homogeneïtzació i les altres pressions hidrostàtiques, és possible mantenir les propietats saludables de brous, sopes i salses de tomàquet, és a dir, d'aliments que ja han estat processats. De fet aquesta empresa preveu llençar al mercat 7 nous aliments i ingredients, 1 d'ells patentat, segons han anunciat la responsable de Nutrició i Salut de Gallina Blanca, Alicia González, i la directora de comunicació de la companyia, Montse Carbó.

Per la seua part, el vicerector de Planificació, Innovació i Empresa de la UdL, Ferran Badia, ha dit que el projecte Henufoof "demostra que la col·laboració pública privada no només funciona, sinó que permet fer arribar els resultats a la societat". Ha destacat que el projecte també ha permès per a la UdL que una dotzena d'estudiants dels graus de Nutrició Humana i Dietètica i de Tecnologia dels Aliments hagin pogut formar-se, ja sigui mitjançant pràctiques o projectes de final de grau, en el Grup d'Antioxidants de la UdL.

Notícies relacionades

20/06/2011/ Oficina de Premsa de la UdL

[La UdL analitza la concentració d'antioxidants en aliments habituals de la nostra dieta](https://www.udl.cat/ca/serveis/oficina/Noticies/20-de-juny-de-2011-00001/) [

<https://www.udl.cat/ca/serveis/oficina/Noticies/20-de-juny-de-2011-00001/>]