dilluns, 20 de juny de 2011

20 de juny de 2011

La UdL analitza la concentració d'antioxidants en aliments habituals de la nostra dieta

Les investigacions s'emmarquen en el projecte Henufood, liderat per l'empresa Gallina Blanca Star

[javascript:void(0);]

El Grup de recerca en Antioxidants [http://www.etsea.udl.es/dept/tecal/cat/investigacio/WEBGrup-Olis-06.html] del Departament de Tecnologia d'Aliments de la UdL està desenvolupant nous mètodes d'anàlisi que permetin avaluar la capacitat antioxidant dels components de productes que consumim habitualment en la nostra dieta com el brou, la salsa de tomàquet o el sofregit; amb l'objectiu que puguin contribuir a prevenir malalties cròniques com ara la hipertensió, el colesterol o diverses patologies del cor. Aquest treball s'emmarca dins el projecte Henufood [http://www.henufood.com/], que coordina l'empresa Gallina Blanca Star [http://www.gallinablancastar.com/home.asp], i en el que participen 9 empreses i 11 hospitals i centres de recerca d'arreu de l'Estat.

/export/sites/universitat-lleida/ca

[+] AMPLIAR

D'esquerra a dreta, M.J. Motilva, Ferran Badia, Montse Carbó i Alícia González / Foto: UdL

La recerca que duu a terme l'equip de la UdL, liderat per la doctora Maria José Motilva, té per objectiu identificar la concentració de cadascun dels components d'un producte determinat, per després esbrinar quina és la dosi més adequada per potenciar el seu efecte saludable en el nostre organisme, en el context d'aliments cuinats. És per això, que mitjançant tests *in vitro*, s'avalua també l'estabilitat que tenen els seus principis bioactius durant el procés de digestió.

Per portar a terme aquesta recerca, des de la UdL es treballa en la millora i optimització dels sistemes d'anàlisi que s'apliquen als productes, amb l'objectiu de validar un nou mètode que sigui més eficaç. Es vol reduir la mida de la mostra, el temps d'anàlisi, així com l'ús de dissolvents orgànics que s'utilitzen per separar els diferents components de la matriu de l'aliment.

El projecte Henufood, que es va iniciar l'estiu passat, té una durada de 4 anys i compta amb una inversió de 23,6 milions d'euros, 10,3 dels quals provenen del programa CENIT del Ministeri de Ciència i Innovació. El treball del Grup d'Investigació en Antioxidants de la UdL dóna suport a les altres línies de recerca que Gallina Blanca està desenvolupant als Hospitals Santa Creu i

L'estudi avalua els components de productes com el brou, la salsa de tomàquet o el sofregit, amb l'objectiu de prevenir malalties cròniques com ara la hipertensió, el colesterol o diverses patologies del cor

Sant Pau, l'Institut Català de Ciències Cardiovasculars, i el Vall d'Hebron Institut de Recerca, i que, tal com ha explicat la coordinadora científica del projecte, Alícia González, conclouran amb la realització d'assajos clínics en humans.

La base del projecte Henufood és la de millorar la salut de la població a través de la seua dieta, elaborant productes que potenciïn els efectes saludables dels seus ingredients. Ara per ara, segons la Societat Espanyola de Cardiologia, un 32,7% de les morts que es produeixen a les comarques de Lleida estan provocades per malalties cardiovasculars.

En la presentació de les investigacions que realitza el Grup de recerca en Antioxidants de la UdL dins el projecte Henufood, hi han assistit el vicerector de Planificació, Innovació i Empresa, Ferran Badia; la portaveu i la coordinadora científica de Henufood de Gallina Blanca, Montse Carbó i Alícia González respectivament; i la directora del grup de recerca, Maria Joe Motilva.

Escolta aquest text [javascript:void(0);]
[javascript:window.print()] [javascript:history.back()] [#]