



Científicos desarrollan un ‘superespagueti’ con propiedades saludables, que reduce el riesgo de enfermedades cardiovasculares

28/07/2015

Investigadores de la **Universidad de Granada y del Centro Tecnológico de Investigación y Desarrollo del Alimento Funcional (CIDAF), con la colaboración de dos universidades italianas y en el ámbito de un proyecto parcialmente financiado por el CEI BioTic, diseñan una pasta enriquecida en fibra y antioxidantes, elaborada con harinas funcionales**

Un solo plato de esta pasta permite alcanzar el 70 % de la dosis de betaglucanos recomendada por la Autoridad Europea para la Seguridad de los Alimentos



Científicos de la **Universidad de Granada (UGR)** y del Centro Tecnológico de Investigación y Desarrollo del Alimento Funcional (CIDAF), en colaboración con dos universidades italianas, han desarrollado un ‘superespagueti’ de pasta enriquecida, elaborada con harinas funcionales, que contiene más fibra y proteínas que la pasta normal y ayuda a reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares.

Los investigadores, que han publicado parte de los resultados de esta investigación en la revista Food Research International, han demostrado cómo nuevas tecnologías limpias (la llamada “clasificación por aire”) permiten obtener harinas funcionales utilizando el grano de cereal entero, evitando la formación de sub-productos de desecho en el proceso de molienda.

Como explica Ana Maria Gómez Caravaca, investigadora principal del proyecto, el proceso de clasificación por aire permite dividir el producto de la molienda en diferentes fracciones (fracciones gruesas y fracciones finas) mediante un

<http://secretariageneral.ugr.es/>

procedimiento físico que no altera las propiedades de las fracciones obtenidas.

“Estas fracciones, debido a sus diferentes propiedades, poseen diferentes características químicas y serán utilizadas en función del producto final que se quiera obtener. Nuestro trabajo ha demostrado cómo clasificando por aire una harina integral de cebada es posible obtener dos fracciones, una de las cuales está enriquecida en compuestos antioxidantes y fibra soluble (en particular betaglucanos) y la otra contiene más proteínas”, apunta la investigadora de la **UGR**.

Más antioxidantes y fibra soluble

Este estudio, que ha sido realizado en colaboración con dos universidades italianas (Universidad de Bolonia y Universidad del Molise) y financiado parcialmente por el CEI BioTic, también ha dado lugar a la formulación de espaguetis usando la fracción gruesa. Los resultados alcanzados han demostrado que la fracción utilizada en la formulación de los espaguetis permite enriquecer el producto final tanto en compuestos antioxidantes derivados de la catequina como de fibra soluble (betaglucanos).

“Al comparar el producto final obtenido con los productos ya presentes en el mercado, observamos que nuestro espagueti resultaba ser particularmente rico en betaglucanos. La cantidad de betaglucanos presentes en los espaguetis funcionales producidos alcanzaba los requisitos de la Food and Drug Administration (FDA) americana para poder etiquetar la pasta como “buena fuente de fibra” y que “puede reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares”.

No en vano, debido a la novedad tecnológica de este nuevo producto, la Sociedad Química Americana (ACS) ha dedicado un artículo en su página web definiendo el producto formulado como “superespaguetis” (ver en: <http://sl.ugr.es/08rb>).

La profesora Gómez Caravaca apunta que los resultados alcanzados hasta el momento han permitido a dos empresas italianas desarrollar una nueva línea de pasta utilizando las fracciones gruesas de cebada obtenidas mediante clasificación por aire.

“Los productos formulados permiten, con una sola dosis (un plato de pasta), alcanzar el 70 % de la dosis de betaglucanos aconsejada por la Autoridad Europea para la Seguridad de los Alimentos (EFSA, por sus siglas en inglés)”, señala la investigadora de la **UGR**.

Referencia bibliográfica:

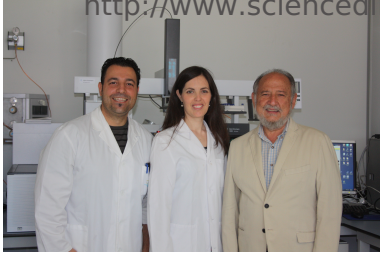
Use of air classification technology as green process to produce functional barley flours naturally enriched of alkylresorcinols, β -glucans and phenolic compounds

<http://secretariageneral.ugr.es/>

Ana María Gómez-Caravaca, Vito Verardo, Tiziana Candigliota, Emanuele Marconi,
Antonio Segura-Carretero, Alberto Fernandez-Gutierrez, Maria Fiorenza Caboni
Food Research International
Volume 73, July 2015, Pages 88-96

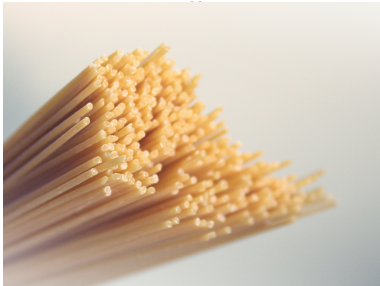
El artículo completo está disponible en la siguiente dirección:

- LINK: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996915000770> ->
<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996915000770>



1. Los investigadores Vito Verardo, Ana María Gómez-

dez-Gutierrez, tres de los autores de este trabajo.



2. Primer plano de espaguetis normales.

Contacto:

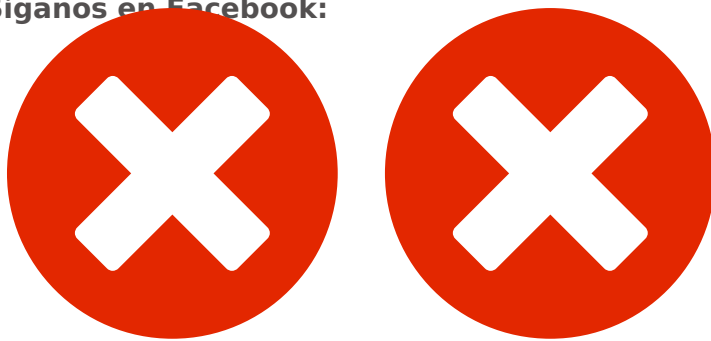
Ana María Gómez Caravaca

Departamento de Química Analítica de la [Universidad de Granada](http://www.universidaddegranada.es) / Centro de
Investigación y Desarrollo del Alimento Funcional (CIDAF)

Teléfono: 958 637 206

Correo electrónico: LINK: --LOGIN--92ee6c8440a28951efe82c46e290f208ugr[dot]es -
> --LOGIN--92ee6c8440a28951efe82c46e290f208ugr%5Bdot%5Des

Síguenos en Facebook:



Síguenos en Twitter:



- LINK: PROPUESTA DE ACTIVIDADES CANAL UGR -> <http://canal.ugr.es/prensa-y-comunicacion/item/54050>
- **CANALUGR: RECURSOS DE COMUNICACIÓN E INFORMACIÓN**
- **PUBLICITE SU CONGRESO UGR**
- **VER MÁS NOTICIAS DE LA UGR**
- **BUSCAR OTRAS NOTICIAS E INFORMACIONES DE LA UGR PUBLICADAS Y/O RECOGIDAS POR EL GABINETE DE COMUNICACIÓN**
- **RESUMEN DE MEDIOS IMPRESOS DE LA UGR**
- **RESUMEN DE MEDIOS DIGITALES DE LA UGR**
- **RECOMENDACIONES PARA EL USO DE LAS LISTAS DE DISTRIBUCIÓN DE LA UGR**
- LINK: Perfiles oficiales institucionales de la UGR en las redes sociales virtuales Tuenti, Facebook, Twitter y YouTube -> /tablon*/boletines-canal-ugr/formulario-de-propuesta-de-actividades

Gabinete de Comunicación - Secretaría General

UNIVERSIDAD DE GRANADA

Acera de San Ildefonso, s/n. 18071. Granada (España)

Tel. 958 240970 - 958 243063 - 958 244278

Correo e. LINK: --LOGIN--61dab3f5145154c15507d4098f0f1b4eugr[dot]es -> --
LOGIN--61dab3f5145154c15507d4098f0f1b4eugr%5Bdot%5Des

<http://secretariageneral.ugr.es/>

Web: <http://canal.ugr.es> Facebook UGR Informa:
<https://www.facebook.com/UGRinforma>
Facebook UGR Divulga: <https://www.facebook.com/UGRdivulga>
Twitter UGR Divulga: <https://twitter.com/UGRdivulga?>