vinetur

Estudian el efecto saciante de extractos de uva para luchar contra el sobrepeso

Una bodega aporta extractos polifenólicos de uva blanca y tinta, su adaptación a diferentes matrices alimentarias, así como el diseño de fibra de uva soluble para el estudio de efecto saciante

lunes 30 de mayo de 2016



Grupo Matarromera acoge en sus instalaciones el segundo encuentro de las empresas participantes en el proyecto SATISFOOD "Desarrollo y Validación de Alimentos saciantes mediante la integración de señales pre y post ingestivas" en el que participa Bodega Matarromera junto con siete organismos públicos de investigación.



El proyecto nace con el objetivo de desarrollar alimentos saciantes que mejoren la calidad nutricional de los productos así como la salud de los consumidores ofreciendo soluciones reales al exceso de peso y la obesidad, uno de los problemas graves de salud por su relación con las enfermedades cardiovasculares, entre otras, una de las primeras causas de muerte y hospitalización.

Alberto Guadarrama, director del Departamento de I+D+i de Matarromera afirma que "con este proyecto pretendemos diseñar alimentos saciantes a base de uva para que sin esfuerzo podamos llevar una dieta controlada y así hacer frente a uno de los retos de la salud de nuestro siglo: la obesidad y las enfermedades cardiovasculares que conlleva".

Los pasos a seguir en este proyecto son: obtener los ingredientes de origen animal o vegetal (aromas, fibras, extractos de polifenoles de uva y olivo) y probióticos con potencial efecto saciante, el desarrollo de alimentos a través de la incorporación de dichos ingredientes y estudiar las interacciones y características de esos alimentos, su

vida útil y capacidad saciante.

Matarromera aporta extractos polifenólicos de uva blanca de la Denominación de Origen Rueda y uva tinta de las Denominaciones de Origen Ribera del Duero y Toro y lleva a cabo, junto con IATA (Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos) el estudio de la saciedad preingestiva, ingestiva y postingestiva que proporcionan estos extractos. Además, colaborará junto con el Centro Tecnológico AINIA en el diseño del proceso de obtención de fibra soluble, a partir de orujos de uva, para evaluar posteriormente su efecto saciante. También intervendrá la empresa vitivinícola en los análisis de las matrices de otras empresas del consorcio (cárnicas, confitería, pescado, verduras, cereales, lácteos...) a las que se incorporen esos extractos para estudiar sus posibles variaciones organolépticas, microbiológicas, físico-químicas, etc.

Este proyecto, que se inició en noviembre de 2015 y finalizará en octubre de 2019, es uno de los 23 proyectos aprobados por el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) en la segunda convocatoria del pasado año del Programa Estratégico de Consorcios de Investigación Empresarial (CIEN).

Para el desarrollo de este proyecto se ha creado un consorcio público-privado formado por empresas como Matarromera, Carinsa, Fruselva, Biopartner, Primo Mendoza, El Horreo Healthy Food, Friobas y Centros de Investigación como AINIA, IATA-CSIC, ANFACO-CECOPESCA, Universidad de Navarra, Universidad Miguel Hernández, IdiPaz y Leitat. Engloba un presupuesto de 8.759.944,00 € de los que Bodega Matarromera aporta el 4.53%.

Este proyecto, SATISFOOD, se enmarca dentro de la política de apuesta por la I+D+i que mantiene Bodega Matarromera que, desde el año 2005, ha participado en más de 80 proyectos de investigación con una inversión que supera los 35 M€, lo que le convierte en la empresa bodeguera que más invierte en la escena vitivinícola internacional.