



INFORMA

ELPOZO impulsa una investigación pionera sobre productos cárnicos elaborados con probióticos

En colaboración con la Universidad de Granada, presenta los resultados del estudio en el Congreso Internacional de Nutrición, Alimentación y Dietética

Elabora un salchichón probiótico que refleja diversos beneficios para la salud

12 de abril de 2018.- ELPOZO ALIMENTACIÓN, en colaboración con la Universidad de Granada, ha impulsado un proyecto de investigación pionero sobre la elaboración de productos cárnicos formulados con probióticos y beneficiosos para la salud del consumidor.

El estudio ha sido presentado esta mañana en el XII Congreso Internacional de Nutrición, Alimentación y Dietética, un foro que reúne en Madrid a más de 800 expertos para debatir y analizar la actualidad científica relacionada con la alimentación.

José Ángel Rufián-Henares, del departamento de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Granada y director científico del estudio, ha sido el encargado de presentar los principales avances en el diseño de alimentos cárnicos como fuente de probióticos. El profesor investigador explicó que se ha elaborado un salchichón con propiedades probióticas, que al ser consumido de forma prolongada y en cantidades suficientes, puede mejorar la salud del consumidor a largo plazo.

Bajo un protocolo aprobado por la Comisión de Bioética de la Universidad de Granada, una población de 30 individuos sanos participó durante un mes en el estudio, y los resultados concluyeron que la ingesta del nuevo salchichón probiótico produce una mejora significativa en diferentes marcadores del estado de salud, relacionados con el colesterol, el sistema inmunológico, el estado oxidativo e inflamatorio y la salud gastrointestinal, entre otros.

El estudio surge como fruto del proyecto AVANZA-S, impulsado por el Ministerio de Economía y Competitividad, que tiene como objetivo la investigación y desarrollo experimental de nuevos alimentos más saludables y envases avanzados. En él participan algunas de las empresas más importantes del sector agroalimentario, de ingredientes y de envasado, como UVE, S.A., Bandesur Alcalá, BTSA Biotecnologías Aplicadas, Monteloeder, Nurel, y Plastienvase. Está subvencionado por el Centro para

Comunicación y Relaciones Externas

Teléfonos: 968 636 825

www.elpozo.com · comunicacion@grupofuertes.com



el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI), a través del Programa Estratégico de Consorcios de Investigación Empresarial Nacional (CIEN).”

Investigación al servicio del consumidor

ELPOZO ALIMENTACIÓN es pionero en alimentación saludable, gracias a su apuesta permanente por la investigación y la innovación. Colabora con universidades y asociaciones científicas de toda España en proyectos de investigación que, como este, contribuyen a mejorar la salud y el bienestar de la población en su conjunto.

La compañía es consciente de que los consumidores demandan un modelo de dieta más saludable, sin renunciar a los productos que más les gustan. En este sentido, la utilización de bacterias probióticas, especialmente para la elaboración de productos cárnicos fermentados, ofrece una clara oportunidad para conseguir nuevas propuestas más saludables.

Qué son los probióticos

Los probióticos son microorganismos vivos que tras ser ingeridos en cantidades adecuadas mejoran el equilibrio de la flora intestinal, proporcionando beneficios para la salud. Cuando llegan al aparato digestivo, los probióticos viables y activos permanecen adheridos a la mucosa intestinal para desarrollar diversas funciones, manteniéndose incluso con vida después de ser expulsados.

En la actualidad, estos fermentos tienen una gran relevancia para la salud a nivel mundial, ya que son numerosos los estudios científicos que han logrado demostrar diferentes efectos beneficiosos para el ser humano, como el favorecimiento del equilibrio de la microflora intestinal, la estimulación del sistema inmune y la competencia contra patógenos, o la mejora de la digestión, entre otros.

Congreso Internacional de Nutrición

El XII Congreso Internacional de Nutrición, organizado por SPRIM, se desarrolla en la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid y cuenta con el aval de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA) y de la Fundación Alimentación Saludable.

Está considerado como uno de los eventos científicos más importantes en el ámbito de la nutrición y la alimentación, ya que acoge a médicos, enfermeros, nutricionistas-dietistas, investigadores y otros profesionales de la salud de reconocido prestigio nacional e internacional.