



Els investigadors de la UIB participen en la xarxa europea SALUS sobre la reformulació d'aliments manufacturats per fer-los més saludables

El grup de recerca en Biologia Molecular, Nutrició i Biotecnologia – Nutrigenòmica de la Universitat de les Illes Balears treballa en un projecte europeu que té com a objectiu impulsar la reducció del contingut de greix, sal i sucre dels aliments manufacturats i reduir l'impacte de l'obesitat en la població

Palma. Desembre de 2012

Els investigadors del grup de recerca en Biologia Molecular, Nutrició i Biotecnologia – Nutrigenòmica de la Universitat de les Illes Balears participen en el projecte europeu [SALUS](#), que té com a objectiu fer el seguiment de la reformulació dels aliments manufacturats per fer-los més saludables. Aquesta iniciativa col·labora de manera estreta amb les petites i mitjanes empreses del sector alimentari, amb les associacions d'indústries alimentàries, les associacions de consumidors, les autoritats públiques i les organitzacions no governamentals per impulsar canvis en la composició dels aliments manufacturats que permetin millorar la dieta i reduir la prevalença de malalties relacionades amb l'alimentació com puguin ser l'obesitat i la diabetis, entre d'altres.

Aquesta xarxa compta amb la participació de quinze centres de recerca d'Itàlia, Finlàndia, Lituània, Bulgària, Alemanya, Romania, Regne Unit, França, Eslovènia, Àustria, Hongria i Espanya, i amb el finançament de l'Agència Executiva de Salut i Consum de la Comissió Europea.

Col·laboració amb el sector privat

El projecte SALUS assumeix que els actors privats tenen un paper fonamental en el desenvolupament d'opcions saludables per als consumidors i que comptar amb la seva col·laboració és necessari per complementar les polítiques governamentals i les iniciatives legislatives en l'àmbit europeu i estatal. Per tal de promoure opcions d'alimentació saludables i assequibles per als consumidors de tota la Unió Europea, SALUS té com a prioritat ajudar la indústria alimentària, des dels productors als minoristes, en la reformulació d'aliments.

La tasca de SALUS es concretarà en l'anàlisi dels contextos locals i europeu a partir de l'estudi de les diferents normatives, lleis i reglaments sobre la reformulació d'aliments, i sobre els condicionants tecnològics i econòmics i els valors culturals que poden influir en les pautes de millorar l'alimentació.

També es durà a terme la identificació i l'intercanvi de les millors pràctiques en la reducció dels nivells de greixos, greixos saturats i greixos trans, sal i sucre en la fabricació d'aliments a tota la Unió Europea, amb l'objectiu d'incrementar el coneixement sobre els mètodes més eficaços i validats de reformulació d'aliments i transferir aquesta informació a la indústria alimentària i a les autoritats estatals. En aquest sentit, la xarxa europea SALUS farà un seguiment de les iniciatives en matèria de reformulació d'aliments entre les petites i mitjanes empreses del sector alimentari per avaluar l'impacte dels programes i les polítiques, i els aspectes tècnics i econòmics relacionats amb la reformulació d'aliments.

Per tal d'avaluar-ne la viabilitat, es farà una anàlisi de l'efectivitat de les reformulacions més importants que s'hagin identificat per estimar els costs i els beneficis que aquests canvis en la composició dels aliments poden significar per a la indústria alimentària.

A més, es crearà un centre d'intercanvi europeu sobre la reformulació d'aliments que reunirà tota la informació que pugui ser d'interès per a la indústria i per als consumidors, i que servirà també per estimular les col·laboracions i el treball en xarxa entre els diferents centres de recerca i desenvolupament públics i privats.

Llibre blanc contra l'obesitat

La informació recollida pel projecte SALUS servirà per donar suport a la creació del *Llibre blanc per a una estratègia europea sobre l'alimentació, el sobrepès i l'obesitat*, en el qual es recolliran les línies mestres de les autoritats europees per promoure els hàbits d'alimentació saludables i per reduir les malalties i les morts relacionades amb les dietes poc saludables i amb la manca d'activitat física.

A la majoria dels Estats membres de la Unió Europea, més de la meitat dels adults tenen sobrepès o obesitat. A més, gairebé el 30 per cent dels infants, al voltant de 22 milions, tenen sobrepès. I la xifra creix cada any en 400.000 nins. L'obesitat és la responsable de sis dels set principals factors de risc de malaltia a la UE. A l'arrel del problema hi ha la combinació de l'augment de la ingesta de calories, un estil de vida més sedentari i la disminució de l'activitat física. Tot això fa que, a la UE, l'obesitat representi un 7 per cent de la despesa de la sanitat pública, i es preveu que aquest percentatge augmenti.

Els darrers anys, els canvis en els patrons dietètics i d'estil de vida i les malalties cròniques no transmissibles (obesitat, diabetis, malalties cardiovasculars, hipertensió) s'estan convertint cada vegada més en causes de discapacitat i de mort prematura. En aquesta conjuntura, la nutrició ha esdevingut un important factor que pot contribuir a la prevenció d'aquestes malalties.



Els investigadors del grup de Biologia Molecular, Nutrició i Biotecnologia-Nutrigenòmica. Foto: UIB



Fitxa del projecte

Títol: A European network to follow-up the reformulation of food; identification and exchange of good practices for SMEs and consumers (SALUS)

Referència: 20101210

Entitat finançadora: Agència Executiva de Salut i Consum de la Comissió Europea

Web del projecte: <http://www.salus-project.eu>

Grup de recerca en Biologia Molecular, Nutrició i Biotecnologia – Nutrigenòmica

Membres

Dr. Andreu Palou Oliver (Investigador Principal)
Dra. Francisca Serra Vich
Dra. Catalina Picó Segura
Dra. María Luisa Bonet Piña
Dra. Paula Oliver Vara
Dr. Joan Ribot Riutort
Dra. Ana María Rodríguez Guerrero
Dra. Teresa Priego Cuadra
Dr. Josep Mercader Barceló

Ubicació

Laboratori de Biologia Molecular,
Nutrició i Biotecnologia (LBNB)
Edifici Mateu Orfila
Campus universitari
Cra. de Valldemossa, km 7.5,
Palma
<http://palou.uib.es>

Post-doc

Dra. Juana Sánchez Roig
Dra. Mariona Palou March

Tècnics superiors

Dra. Nuria Granados Borbolla
Sr. Enzo Ceresi
Sr. Andreu Palou March
Sra. Marina Llopis Corró
Sr. Raúl Gil Caraballo

Tècnic grau mitjà

Sra. Maria Beatriz Rúa Amo

Becaris pre-doctorals

Sra. Juana M^a Torrens García
Sr. Rubén Díaz Rua
Sr. Petar Dianov Petrov
Sra. Jadwiga Anna Konieczna
Sra. Hana Musinovic
Sra. Madhu Asnani Kishnani
Sra. Alice Mary Lillian Chaplin
Sra. Bàrbara Reynés Miralles
Sra. Rocío Zamanillo Campos
Sra. Estefanía García Ruiz
Sr. Francisco Javier García Carrizo
Sra. Nora López Safont

Altres institucions participants

- Critt Agro-Alimentaire de Haute-Normandie - AGRO-HALL, França
- Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft., Hongria
- Campden Technology Ltd , Regne Unit
- Canning Research Institute, Plovdiv, Agricultural Academy of Bulgaria, Bulgària
- Coordinamento delle associazioni per la difesa dell'ambiente e dei diritti degli utenti e dei consumatori, Itàlia
- Emona Nutrition Research and Development Department ,Eslovènia
- Institute of Food Biosources, Romania
- Istituto Europeo per lo Sviluppo Socio Economico, Itàlia
- Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus, Finlàndia
- State food and veterinary service of the Republic of Lithuania, Lituània
- Technische Universität Berlin, Alemanya
- University of Hohenheim, Alemanya
- University of Natural Resources and Applied Life Sciences, Àustria