



CONSEJO SUPERIOR DE
INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS
Delegación en la Comunidad Valenciana
C/ Cronista Carreres nº 11, 2º C
46003-VALENCIA

NOTA DE PRENSA

El producto se basa en una nueva composición de fibras

Dos investigadoras valencianas del CSIC desarrollan un pan con hasta un 45% menos de calorías

- **El nuevo producto, rico en fibras, garantiza una textura y sabor agradables para el consumidor, según sus autoras**

Valencia, 14 de septiembre de 2006. Dos investigadoras del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), Concha Collar y Cristina Molina-Rosell, han desarrollado una composición de fibras que permite producir un pan con hasta un 45% menos de calorías que el consumido habitualmente. La nueva composición, cuya patente ya ha sido solicitada, puede ser empleada directamente, como un ingrediente más de la fórmula, en la fabricación de productos de panadería, bollería y galletería. Las autoras del trabajo aseguran que, además de poderse etiquetar como bajo en calorías y rico en fibras, el pan resultante garantiza un sabor y una textura agradables.

El trabajo ha sido realizado en el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (CSIC), en Valencia. La composición de fibras desarrollada por las dos científicas reduce hasta en un 45% el aporte calórico con respecto a la media de referencia, a lo que se suma los efectos beneficiosos de las fibras a nivel metabólico (bajada de niveles de colesterol y azúcar en sangre) y fisiológico (mejora del tránsito intestinal).

La investigadora del CSIC y coautora del trabajo Concha Collar explica: “Hemos conseguido optimizar las características de la masa con una textura y un sabor agradables para el consumidor, consiguiendo una vida útil para el producto que se prolonga hasta los quince días”.

Las investigadoras creen que estas ventajas cualitativas proporcionan buenas expectativas de comercialización a su producto. “El mercado español carece hasta el momento de un producto en esta línea que pueda ser etiquetado como bajo en calorías, que según los requisitos legales ha de reducir al menos el 30% del valor energético respecto a los productos de referencia, además de ser rico en fibra”, explica Collar.

Más información o solicitud de entrevistas:

M^º Ángeles Alastuey Sánchez
Tel.: 96 362 27 57
Fax: 96 339 20 25

<http://www.dicv.csic.es>
malastuey@dicv.csic.es



CONSEJO SUPERIOR DE
INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS
Delegación en la Comunidad Valenciana
C/ Cronista Carreres nº 11, 2º C
46003-VALENCIA

La composición de fibras diseñada por las autoras se caracteriza por permitir la utilización de fibra de diferentes orígenes (cereales, achicoria, guisante, entre otras), además de poseer una cantidad efectiva de fibras solubles comprendida entre 10-40% del total de la fibra añadida. Esta proporción de fibras solubles resulta determinante para la correcta manipulación de la masa (maquinabilidad) en las líneas de producción de fábrica.

La coautora del trabajo, Cristina Molina-Rosell, resume las ventajas de fabricación del producto: “La composición de fibras desarrollada no conllevaría ningún coste asociado a la adaptación de las líneas de producción y procesos al uso, ya que se incorpora como un ingrediente más de la formulación y las masas producidas presentan buena maquinabilidad, cumpliendo los requisitos en el ámbito industrial relativos a la pegajosidad y adhesividad de la masa”.

Cristina Molina-Rosell (Valencia, 1966) es investigadora del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (CSIC), en Valencia. Después de formarse en la Universidad Complutense de Madrid, el Instituto de Catálisis y Petroquímica y la Universidad de Strathclyde (Escocia, Reino Unido), retornó a España en 1995. Desde entonces su investigación se ha centrado en los alimentos, sobre todo en el diseño, desarrollo y valoración bioquímica, tecnológica y nutricional de productos mejorados de cereales. Actualmente es editor asociado de la revista *Cereal Chemistry* y Spanish Deputy de la Asociación Internacional de Ciencia y Tecnología de los Cereales (ICC).

Concha Collar (Valencia, 1957) es investigadora del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (CSIC), en Valencia. Doctorada en Ciencias Químicas por la Universidad de Valencia (1983), comenzó su carrera investigadora en el análisis de la composición y estructura de polímeros orgánicos hasta su ingreso en el Instituto, en 1984, donde desarrolla investigaciones, actividades docentes y de formación de personal relacionados con la ciencia y la tecnología de los cereales, incidiendo en aspectos básicos, básico-orientados y aplicados. En la actualidad, es Jefe del Departamento de Ciencia de Alimentos del IATA (CSIC), y preside la Asociación Internacional de Ciencia y Tecnología de los Cereales..

Más información o solicitud de entrevistas:

M^o Ángeles Alastuey Sánchez
Tel.: 96 362 27 57
Fax: 96 339 20 25

<http://www.dicv.csic.es>
malastuey@dicv.csic.es