

Valencia, 7 de junio de 2019

## **La revista *The Journal of Texture Studies* premia el trabajo de Susana Fizman y Laura Laguna, investigadoras del IATA**

- **Susana Fizman recibe el Premio de Colaboradores Más Destacados en Investigación sobre Texturas, galardón que reconoce a los investigadores de texturas con gran reputación internacional por sus contribuciones a la disciplina**
- **Laura Laguna recibe el Premio de Estrellas Crecientes en la Investigación de la Textura pensado para honrar a jóvenes investigadores de texturas que se encuentran en una etapa relativamente temprana de su carrera de investigación**

La revista *Journal of Texture Studies*, principal fuente de difusión de los avances en todas las ciencias relacionadas con la caracterización física y la percepción sensorial de la textura, con motivo de su 50 aniversario, ha querido reconocer las grandes contribuciones y logros científicos de la textura de los alimentos con diversos premios en dos grandes categorías. Susana Fizman, profesora de investigación en el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA, CSIC), ha sido una de las cinco galardonadas con el Premio Colaboradores Más Destacados en Investigación sobre Texturas. Por su parte, Laura Laguna, investigadora del IATA, ha recibido el Premio Estrellas en Ascenso en la Investigación de Texturas.

El primero de los premios es designado en honor a los investigadores de texturas que tienen gran reputación internacional por sus destacadas contribuciones a la disciplina. Susana Fizman, galardonada en esta categoría, obtuvo su título de Química en la Universidad Nacional de Buenos Aires en 1976, su maestría en Tecnología de Alimentos en el IATA y su doctorado en Química en la Universitat de València en 1982.

Ha dedicado su vida profesional al estudio de las propiedades de las texturas de los alimentos y su percepción sensorial, centrándose en cómo crear y modificar las estructuras de los alimentos.

Fizman es autora de más de 180 artículos de investigación y revisiones. El más citado (más de 200 citas) es *Instrumental texture profile analysis with particular reference to gelled systems*, publicado en 1996 por M. Pons y S. Fizman en *Journal of Texture Studies*.

Colabora regularmente en la edición de libros en su área de especialización y participa activamente en conferencias nacionales e internacionales en su campo de especialización. Ha impartido numerosos cursos y trabajado con varias empresas en temas de interés común, principalmente en soluciones relacionadas con la textura. Colabora con los programas de doctorado de la Universitat de València y de la Universitat Politècnica de València.

La investigadora es editora asociada de *Food Hydrocolloids* y miembro del consejo editorial de *Food Research International*, dos de las revistas más prestigiosas en el campo de la ciencia y la tecnología de los alimentos. Actualmente, es también miembro de varios paneles de expertos internacionales de prestigio.

A lo largo de su carrera científica ha abordado temas complejos en el campo de la textura de los alimentos. Uno de ellos es la crujiente en productos secos, húmedos y con costra, e incluso aborda la semántica de los términos crujiente y crujiente para descubrir lo que los consumidores están pensando cuando consumen alimentos crujientes. Otro es el diseño de productos de panadería con alto contenido de fibra y bajo contenido de azúcar y grasa, y las consecuencias de la reformulación para la percepción de la textura por parte del consumidor. Otra área en la que se ha centrado es cómo utilizar hidrocoloides para reducir la absorción de aceite en los alimentos fritos sin modificar las características principales de la textura, que son los principales impulsores del gusto por este tipo de alimentos.

Una materia específica en la que ha trabajado en los últimos años es la relación entre la textura y las percepciones esperadas de saciedad y hambre (satiety and satiation), ya que estas sensaciones están directamente relacionadas con la forma en que se procesan los alimentos en la boca y con el tiempo de exposición.

Por su parte, Laura Laguna, también investigadora del IATA, ha recibido el Premio Estrellas en Ascenso en la Investigación de Texturas. Este galardón está pensado para honrar a jóvenes investigadores de texturas que se encuentran en una etapa relativamente temprana de su carrera de investigación pero que han demostrado una capacidad y potencial excepcional para crecer en la investigación de texturas.

Mientras estudiaba su licenciatura en Nutrición Humana y Dietética, Laguna completó su proyecto de pregrado en el departamento de Física y Sensorial de propiedades de los alimentos en el IATA, donde investigó la influencia del tiempo en la textura del plátano, relacionándola con la percepción del consumidor. Esta línea de investigación de textura y percepción le abrió los ojos a todo un nuevo mundo de investigación y la llevó a seguir estudiando para obtener un título en Ciencias de la Alimentación.

Después de esto, Laura comenzó su doctorado estudiando la textura de los productos de panadería reformulados para ayudar a entender la evolución de la textura durante el procesamiento oral de los alimentos en la boca. Su interés por la textura de los alimentos

y el procesamiento oral la llevó a solicitar un puesto de postdoctorado en la Universidad de Leeds (Reino Unido). Allí se propuso explorar el vínculo entre las texturas de los alimentos con el nuevo concepto de "capacidad alimentaria" para representar las capacidades del individuo para el consumo de alimentos. Encontró un vínculo entre las propiedades de la textura de los alimentos y las capacidades físicas de los individuos, relacionándolo con su percepción y gusto por los alimentos. Además, la científica trabajó en la influencia de la complejidad de la textura para controlar el tiempo de residencia oral.

A través de su investigación, Laguna ha adquirido habilidades en técnicas, como la tribología, y ha conseguido un Juan de la Cierva-Formación (beca postdoctoral para investigadores españoles en el CIAL. Madrid). Aquí dirigió su propia investigación sobre la sensación en boca del vino con un enfoque integrador, generalmente pasado por alto, combinando técnicas instrumentales (tribología, viscosidad, diámetro hidrodinámico de la saliva, TEM) y técnicas sensoriales. Gracias a esto, descubrió cómo los diferentes componentes del vino interactúan con la saliva y contribuyen a la percepción de la textura del vino (cuerpo, astringencia, etc.).

En abril de 2018, Laura Laguna regresó al Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA, CSIC), donde se ha centrado en el estudio de la trayectoria oral de los alimentos utilizando un nuevo enfoque de la ciencia del consumo.



Susana Fizman y Laura Laguna, investigadoras del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA, CSIC). CRÉDITO: CSIC.

Más información:  
Javier Martín López  
Tel.: 96.362.27.57

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