

Valencia, 28 de febrero de 2017

El IATA, un referente internacional de la investigación en alimentación, clausura su 50 aniversario

- **El centro desarrolla panes con menos calorías, jamones con menos grasa y levaduras que mejoran el vino, entre otros trabajos**
- **Sus estudios abarcan toda la cadena alimentaria, desde la microbiota intestinal hasta la conservación de los alimentos**



Desarrollos del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA). /CSIC

El Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), ha celebrado hoy, martes 28 de febrero, el acto de clausura de su 50 aniversario. El IATA es un referente internacional en ciencia y tecnología de alimentos. Sus estudios abarcan toda la cadena alimentaria, desde la microbiota intestinal hasta la conservación de los alimentos.

El acto ha contado con la presencia del alcalde de Valencia, Joan Ribó; el vicepresidente de Organización y Relaciones Institucionales del CSIC, José Ramón Urquijo; el coordinador institucional del CSIC en la Comunidad Valenciana, José Pío Beltrán; y la directora del IATA, Cristina Molina-Rosell, entre otras personalidades. Además, el profesor de investigación del CSIC Francisco Tomás-Barberán ha impartido la conferencia titulada *Tendencias de investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos en España. El papel del IATA.*

En el IATA se trabaja con el objetivo de mejorar la nutrición y la salud, aunque sin olvidar el placer de saborear los alimentos. Algunos de sus desarrollos más destacados son la elaboración de jamones con menos grasa, panes con más fibra y menos calorías, levaduras que mejoran el sabor y el aroma del vino, y zumos refrigerados con un sabor como el de los zumos recién exprimidos, entre otros. También han identificado una bacteria que mejora la calidad de vida de los celíacos al regular las alteraciones de la flora intestinal.

El vicepresidente de Organización y Relaciones Institucionales del CSIC, José Ramón Urquijo, ha destacado durante su intervención los resultados que avalan al IATA en el campo de la investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos. “Es el segundo instituto de la Comunidad Valenciana en volumen de publicaciones, supone un tercio de la producción científica del Área de Alimentos del CSIC y tres cuartas partes de su producción está situada en el primer cuartil”.

La directora del IATA, Cristina Molina-Rosell, ha insistido en el compromiso del centro con los sectores productivos de la sociedad, y ha ofrecido al alcalde la colaboración del IATA en la iniciativa Valencia Capital Mundial de la Alimentación 2017.

José Pío Beltrán, coordinador institucional del CSIC en la Comunidad Valenciana, ha señalado que "el IATA es un buen ejemplo de centro de investigación comprometido con el objetivo del CSIC de contribuir a una economía basada en el conocimiento". Así mismo, conviene resaltar que en estos 50 años de historia, el IATA ha producido un gran número de expertos en el sector de la agroalimentación, tanto público como privado. Además, el IATA fue el crisol donde se fraguaron otros tres centros de investigación: el Centro de Investigaciones sobre Desertificación (CIDE), el Instituto de Biomedicina de Valencia (IBV) y el Instituto de Biología Molecular y Celular de Plantas (IBMCP), cuya creación fue encargada a José Pío Beltrán.

Por su parte, el alcalde de Valencia, Joan Ribó, ha clausurado el acto recordando su paso por el IATA, donde se doctoró, y ha querido destacar la labor llevada a cabo por Primo Yúfera, Don Eduardo, que impulsó la creación de un centro de la relevancia del IATA en la ciudad de Valencia. El alcalde ha concluido su intervención diciendo: “cuento con el IATA para la iniciativa Valencia Capital Mundial de la Alimentación 2017”.

El IATA se inauguró oficialmente en 1966 aunque sus investigaciones se iniciaron casi una década antes, en 1957, en el Departamento de Química Vegetal del desaparecido Instituto de Química Alonso Barba, en el seno de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universitat de València. La investigación del centro nació vinculada a los productos de la Comunidad Valenciana, como los cítricos y el arroz, pero con los años se ha ido diversificando y ha ido asumiendo nuevos retos, como por ejemplo el desarrollo de carnes más saludables, con el jamón bajo en grasa, el estudio de las propiedades benéficas para la salud de las bacterias lácteas y el tratamiento de cereales para alimentos multifibra. Éstos son algunos de los desafíos del IATA, un centro que se consolida como referente internacional en la investigación sobre la nutrición, la seguridad alimentaria y la salud.



De izquierda a derecha: el coordinador institucional del CSIC en la Comunidad Valenciana, José Pío Beltrán; el vicepresidente de Organización y Relaciones Institucionales del CSIC, José Ramón Urquijo; el alcalde de Valencia, Joan Ribó; la directora del IATA, Cristina Molina-Rosell; y el profesor de investigación del CSIC, Francisco Tomás-Barberán.

Más información:
Javier Martín López
Tel.: 96.362.27.57
Fax: 96.339.20.25

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