

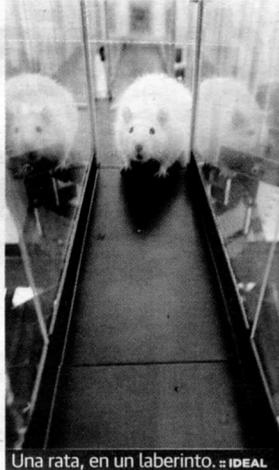
Investigadores analizan el comportamiento de las ratas con estrés

ESTUDIO

IDEAL. Un grupo de investigación de la Universidad de Málaga (UMA) ha iniciado un estudio para comprobar si las ratas sometidas a estrés controlado aprenden más rápido en situaciones en las que no se sienten amenazadas, efecto que si se produce ante circunstancias adversas. Para producir una ansiedad controlada al animal, este grupo utiliza la técnica conocida como 'handling', que se aplica durante los primeros 18 días de vida del animal y consiste en se-

parar a las crías de la madre y alojarlas aisladas en habitáculos individuales durante diez minutos, al tiempo que se les realiza un masaje desde la cabeza a la cola.

El estudio, un proyecto de excelencia de la Consejería de Innovación de la Junta de Andalucía, ha obtenido resultados que indican que las ratas con 'handling' se habitúan de forma más rápida a los experimentos que las normales, pero cuando se han acostumbrado ambas a los aparatos, no se han observado diferencias. Si se ha comprobado que son menos ansiosas y su respuesta emocional de miedo es menor. Además, aguantan mejor la privación de agua o de alimento y son capaces de llevar a cabo tareas de orientación en un laberinto mejor que otras sin estrés de la misma edad.



Una rata, en un laberinto. IDEAL

Estudian producir biomasa de microalgas para su uso en la acuicultura

PROYECTO

IDEAL. El Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa) estudia en su centro de El Toruño (Almería) la producción de biomasa de microalgas para obtener un alimento de «máxima» calidad para su uso en la acuicultura marina. Las actuales líneas de investigación persiguen acreditar las propiedades nutricionales específicas de las microalgas. Asimismo, se pretende también evaluar las posibilidades que tiene la produc-

ción de biomasa de microalgas con la finalidad de reducir la dependencia que existe en la alimentación de peces marinos sobre materias primas de origen pesquero, las cuales se encuentran en una situación límite de explotación.

De igual manera, estas investigaciones han desarrollado una nueva actividad industrial basada en el desarrollo simultáneo de sistemas para la concentración, procesado y conservación de biomasa. Además, se ha implementado un novedoso sistema de iluminación artificial que reduce el consumo eléctrico y triplica la eficiencia energética del proceso de cultivo de microalgas. Ifapa se ha decantado por aplicaciones con cierto valor añadido, como son las acuícolas, pero también trabaja en las vinculadas con la dietética y la salud.

Una nueva base de datos registra los nutrientes de 500 alimentos

Los usuarios podrán consultar a través de Internet el contenido calórico de los productos más consumidos por los españoles

IDEAL

GRANADA. ¿Cuántas kilocalorías hay en 100 gramos de naranja? ¿Y proteínas? ¿Qué vitaminas aporta esa fruta? La respuesta a estas cuestiones está ahora a un golpe de clic. El Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (Inyta), perteneciente a la Universidad de Granada (UGR), ha diseñado una base de datos en la que los usuarios pueden consultar desde Internet los nutrientes de los 500 productos más consumidos por los españoles.

La plataforma, según explicó Andalucía Innova en una nota, unifica las distintas tablas de composición de alimentos que existían hasta ahora en España y se incluye en la Red de Excelencia EuroFIR, que ha establecido los estándares europeos para la elaboración de este tipo de bases de datos y su interconexión.

Los investigadores, que ya han finalizado la primera fase de la web (www.bedca.net), explicaron que además de unificar los criterios de composición, esta nueva herramienta añade la procedencia de cada uno de los datos, lo que aporta un valor de calidad a los mismos. En este sentido, el director del Instituto, Emilio Martínez de la Victoria, señaló que dependiendo de la forma de obtención de la información sobre cada uno de los nutrientes que componen el alimento, a este se le dará un mayor grado de fiabilidad.

A través de www.bedca.net, previo registro, cualquier internauta puede consultar los nutrientes de cada alimento, su contenido calórico o la fuente de obtención de los datos. Los investigadores reunieron las referencias que aparecían en cada una de las tablas anteriores que se usaban en España y con esta información confeccionaron la base definitiva, que otorga a cada alimento un código ('Langua') que lo identifica de forma inequívoca. De esta manera, se evita que, como ocurría antes, se produzcan confusiones entre varios productos.

Código de barras

Pero su objetivo es ir a más. Los expertos están trabajando para que las referencias contenidas en esta base de datos sirvan para complementar la información ofrecida en los códigos de barras de los alimentos. «Se trata de que el usuario, tomando una fotografía del código con su móvil, adquiriera la información de la composición, conectando directamente con nuestra base de datos», indicó el director del Instituto.

La aplicación puede resultar de utilidad para dietistas y empresas. También la industria alimentaria puede utilizar estos datos para el etiquetado nutricional de sus productos y la formulación de otros nuevos que quieran desarrollar. En este sentido, se pretende crear una herramienta para que la información de composición generada por la propia industria pueda incorporarse a este registro para una mejor información final al consumidor.

La nueva herramienta de consulta, que hasta ahora cuenta con unos 500 alimentos, seleccionados entre los más consumidos por



La base de datos, que se actualiza continuamente, aspira a contar con un millar de referencias. IDEAL

La plataforma unifica las distintas tablas que existían hasta ahora en el país

los ciudadanos españoles, pretende llegar al millar durante el próximo año. No obstante, la base de datos seguirá actualizándose continuamente y añadiendo nuevos productos y sus respectivas composiciones.

Participantes

En este proyecto, la UGR ha colaborado con instituciones como la Universidad de Córdoba (UCO); el Instituto de la Grasa, perteneciente al Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC);

la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición; el Centre d'Ensenyament de Nutrició Humana i Dietètica de Catalunya (Cesnid); la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB); el Hospital Puerta de Hierro; la Universidad Autónoma de Madrid; el Instituto del Frío, perteneciente al CSIC; y las Universidades Complutense de Madrid, de Barcelona o de Murcia.

Más información en la página web www.bedca.net.