

RIBF nº 932.005

Para nuevos clientes

Cuenta Naranja ING
3% T.A.E.^{IR}
Durante 4 meses

cuenta AZUL iBanesto
310% T.A.E.^{IR}
Hasta el 1 de junio de 2010

Hasta el 1 de junio de 2010 se remunerará al 1,5% nominal anual, T.A.E. de

C
N
H

Banesto.com
LOW COST BANKING

Versión móvil

BÚST a las PELÍS y los CINES más próximos a tí.

BANDA ANCHA MÓVIL GRATIS 3 meses

OFERTA EXCLUSIVA ON-LINE

Hemeroteca | Edición Impresa | RSS

Hoy 8.4 / 14.5 | Mañana 7.1 / 13.6 |

SURTV.es Ir a www.surtv.es

25 enero 2010

Clasificados 11870.com Vivienda Empleo Coches mujerhoy.com Hoyvino

Portada Local Deportes Economía Más Actualidad Gente y TV Ocio Participa Blogs Servicios

 IR

España Mundo Tecnología Cultura **Sociedad** Corresponsales

Estás en: SUR.es > Noticias Más Actualidad > Noticias Sociedad > Una nueva base de datos registra los nutrientes de 500 alimentos

SOCIEDAD

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

25.01.10 - 01:34 - SUR | MÁLAGA.

0 votos

0 Comentarios | Comparte esta noticia »

¿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 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 Dietética 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.



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

renfe

Anticipa tu compra de billetes y obtendrás grandes descuentos



Primer Premio

58588

Segundo Premio

42653

· Ver el listado de premios del Niño »