

Búsqueda

palabras de búsqueda

[Hemeroteca »](#)

Publicidad



Publicidad

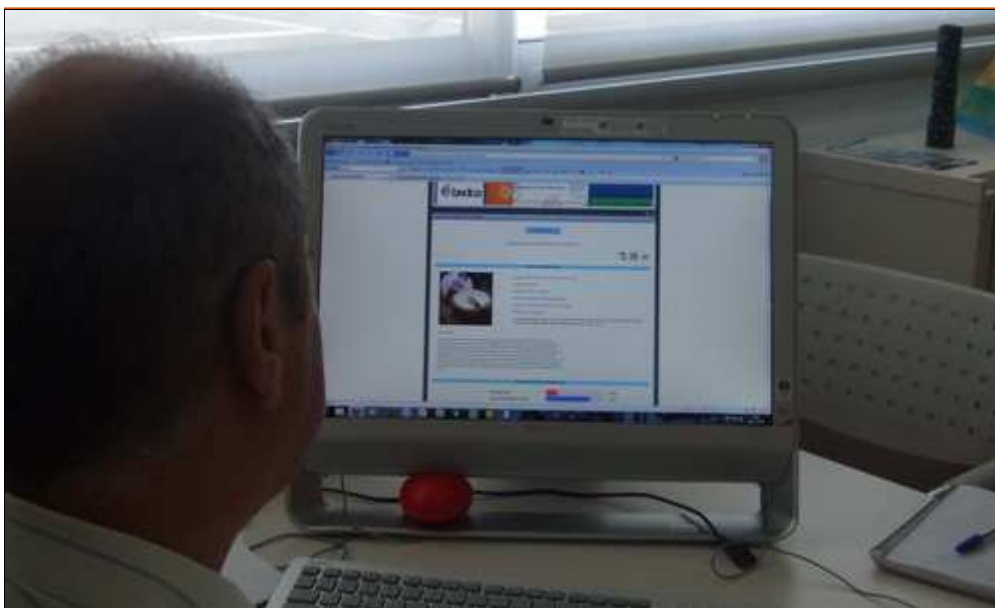


Publicidad



PUBLICIDAD

ALMUÑÉCAR MOTRIL SALOBREÑA PROVINCIA



LA UGR DISEÑA UNA BASE DE DATOS NACIONAL CON INFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS MÁS CONSUMIDOS POR LOS ESPAÑOLES

La Universidad colabora con otras instituciones en el desarrollo de esta herramienta que se utilizará para valorar hábitos nutricionales
22/01/2010 - Redacción

El Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INRYA), centro de la Universidad de Granada, ha diseñado una base de datos en la que los usuarios pueden consultar los nutrientes de los 500 productos más consumidos por los españoles. La plataforma, que unifica las distintas tablas de composición de alimentos que existían hasta ahora en España, forma parte de 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, explican 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, señala que dependiendo de la forma de obtención de la información sobre cada uno de los nutrientes que componen el alimento, a éste se le dará un mayor grado de fiabilidad.

A través de www.bedca.net, cualquier usuario puede registrarse y 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 han elaborado la base final, que otorga a cada alimento un código (LANGUAL) que lo identifica de forma inequívoca, con lo que se evita, que cómo ocurría antes, se produzcan confusiones entre varios productos.

Aplicaciones en la industria

Según explican los expertos, están trabajando en 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", indica el director del Instituto. A esta aplicación se suma la utilidad que puede aportar a dietistas o 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 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. Desde el INRYA, pretenden incorporar no sólo la composición sino también recetas de platos ya cocinados.

En la elaboración de esta base de datos, la UGR ha colaborado con instituciones como la Universidad de Córdoba, el Instituto de la Grasa (CSIC), la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, el Centre d'Ensenyament de Nutrició Humana i Dietética de Cataluña (CESNID), la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), el Hospital Puerta de Hierro, la Universidad Autónoma de Madrid, el Instituto del Frío (CSIC), Universidad Complutense de Madrid, la Universidad de Barcelona, o la Universidad de Murcia.



LO MÁS LEÍDO

1. EL PATRONATO PROVINCIAL DE TURISMO ESTRENA EN FITUR UN NUEVO VÍDEO PROMOCIONAL.
2. LA GUARDIA CIVIL DETIENE A UN HOMBRE POR AMENAZAS CON ARMA DE FUEGO Y TENENCIA ILÍCITA DE ARMAS.
3. LA GUARDIA CIVIL DETIENE A TRES HOMBRES POR OCHO DELITOS DE ROBO Y DOS DE RECEPCIÓN.
4. LA ASOCIACIÓN DE HOTELEROS DE LA COSTA TROPICAL PRESENTA SU NUEVA PÁGINA WEB EN FITUR.
5. NICO GIANELLA, RENOVADO HASTA 2012.

Editorial



Editorial
INCAPAZ, INEFICAZ Y COBARDE .

BLOGS



Fermín Anguita
[BLOGS.](#)



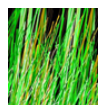
ARANGÜENA
[BLOGS.](#)



Blog de Cine
[BLOGS.](#)



Emilio Calatayud
[BLOGS.](#)



Blog de Colín
[BLOGS.](#)



PARANOIAS
[BLOGS.](#)

OPINIÓN



AFAVIDA
[ALMUÑÉCAR .](#)



ADALH
[ALMUÑÉCAR .](#)



CRÍTICOS
29 DE ENERO: ALMERÍA, GRANADA Y JAÉN
DIJERON "NO" A ANDALUCÍA.

