



Lunes, 25 enero de 2010, 11:22

Local | Provincia | Andalucía | Nacional | Internacional | Economía | Deportes | Sucesos | Cultura | Universidad | Sociedad | Gente | Comunicación | ESCO GD |



Universidad

CUALQUIER USUARIO PUEDE REGISTRARSE Y CONSULTAR LOS NUTRIENTES DE CADA ALIMENTO

La UGR diseña una base de datos nacional con información sobre los alimentos más consumidos en España

viernes, 22/01/2010 13:33

EP

Imprimir Enviar

El Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (Inyta), perteneciente a la Universidad de Granada (UGR), diseñó una base de datos en la que los usuarios pueden consultar los nutrientes de los 500 productos más consumidos por los españoles.

En una nota, Andalucía Innova explicó que la plataforma 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 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 ('Langua') que lo identifica de forma inequívoca, con lo que se evita, que cómo ocurría antes, se produzcan confusiones entre varios productos.

APLICACIONES INDUSTRIALES

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", indicó 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.

En la elaboración de esta base de datos, 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.

Enviar esta noticia a ...



Imprimir Enviar

Valore este artículo

★★★★☆ / 2 votos | Vota

AGREGUE SU COMENTARIO

Su Nombre:

Su Correo Electrónico:

Comentario:

Añadir

Granada Digital no se hace responsable de los comentarios expresados por los lectores y se reserva el derecho de recortar, modificar e incluso eliminar todas aquellas aportaciones que no mantengan las formas adecuadas de educación y respeto. De la misma forma, se compromete a procurar la correcta utilización de estos mecanismos, con el máximo respeto a la dignidad de las personas y a la libertad de expresión amparada por la Constitución española.

>> NOTICIAS RELACIONADAS

- La UGR destinará el dinero del Campus de la Excelencia al centro de transferencia de resultados
- La UGR envía a 2.700 estudiantes al extranjero
- Una red mataba a personas en Perú para extraer su grasa y venderla para cosméticos
- Un mando de defensa afirma en Granada que en los últimos años "Al Qaeda mata sobre todo musulmanes"
- Montabes (Consejo Audiovisual de Andalucía) apela a la responsabilidad de los medios en el tratamiento informativo del terrorismo



OPINIÓN