



17/09/2013  
Redacción

**El profesor Ángel Gil, catedrático de Bioquímica y Biología Molecular de la Universidad de Granada, recibe el Premio de Honor de la UIB (International Union of Bakers)**

Por sus méritos excepcionales en beneficio y defensa del pan, especialmente en el campo de la Nutrición

El profesor Ángel Gil Hernández, catedrático de Bioquímica y Biología Molecular de la Universidad de Granada, ha recibido el Premio de Honor de la UIB (International Union of Bakers) por sus méritos excepcionales en beneficio y defensa del pan, especialmente en el campo de la Nutrición. Este premio se concede por la UIB de forma muy excepcional ya que en sus más de treinta años de historia hasta ahora sólo lo había conseguido el Sr. John Dalli, comisario de Salud y Política de Consumo de la UE.

El profesor Gil ha contribuido, a través de sus trabajos de investigación y como presidente del Comité Científico Español del Pan, a dar a conocer los beneficios para la salud del consumo regular del pan en cantidades moderadas.

Recientemente, con su grupo de investigación ha llevado a cabo un estudio sobre el índice glicémico, carga glicémica e

índice insulínogénico, así como saciedad y plenitud de varios panes españoles, constatando que no sólo las diferencias de composición del pan sino los procesos de manufactura aplicados tienen una influencia manifiesta en estos biomarcadores.

Así el pan de Alfacar y los panes ecológicos producidos con harina integral de trigo tienen unos índices glicémicos del orden del 70% y una carga glicémica inferior a 20, con lo que su consumo puede ser aceptable para la dieta de los diabéticos.

2013 © INFOCOSTATROPICAL.COM Todos los derechos reservados.

Prohibida la reproducción total o parcial del material gráfico, informativo y publicitario contenido en este Periódico Digital