Un estudio pionero investiga los efectos saludables del caldo

martes, 29 de noviembre de 2011

El Vall d’Hebron Institut de Recerca y Gallina Blanca Star colaboran para mejorar la funcionalidad del tracto intestinal.
El caldo podría mejorar el bienestar en pacientes con problemas gástricos.
28 de noviembre de 2011.- Un equipo dirigido por el Dr. Fernando Azpiroz, del Vall d’Hebron Institut de Recerca (VHIR) está desarrollando un proyecto de investigación que tiene por objetivo demostrar la capacidad de los alimentos para mejorar el confort digestivo y las sensaciones agradables en el organismo. El estudio, que se realiza en colaboración con Gallina Blanca Star, se inscribe en el marco del proyecto de investigación en alimentación y salud Henufood, aprobado y financiado en parte por el Ministerio de Ciencia e Innovación, en el que participan 9 empresas y 11 hospitales y centros de investigación de toda España.

“Se trata de un estudio integral sobre la respuesta de los alimentos con la hipótesis de que el aparato digestivo puede ser el origen de sensaciones placenteras. Nuestro objetivo es demostrar que un alimento, en este caso se toma el caldo como modelo, puede mejorar el bienestar tanto en condiciones normales como en situaciones de inapetencia”, explica el Dr. Azpiroz.

A pesar de que el caldo o sopa está considerado en la cultura popular como un alimento con propiedades para asentar el estómago y mejorar, en general, el confort digestivo, hasta hoy no se habían realizado estudios clínicos que permitan demostrar esta relación científicamente.

El estudio, que finalizará en el 2013, comprende 2 fases que se llevan a cabo con modelos experimentales in vivo, con el objetivo de estudiar, por un lado, la capacidad saciante de los alimentos con bajo contenido calórico como el caldo y, por otro lado, la generación de sensaciones placenteras.

El estómago, nuestro segundo cerebro

La investigación plantea estudios sobre la función del trato gastrointestinal. En concreto, se investigará la respuesta del aparato digestivo, y la capacidad saciante del caldo en distintas situaciones fisiológicas, utilizando modelos experimentales de hambre y saciedad.

Los problemas digestivos como la distensión abdominal, pesadez o molestias, que pueden influir negativamente en la calidad de vida son muy habituales en nuestra sociedad. Se calcula que un 30% de la población está afectada por trastornos funcionales digestivos, aquellos en los que no se encuentra una causa orgánica detectable por métodos diagnósticos convencionales.

Los beneficios del caldo

Las sopas y los caldos son una buena opción para asegurar los niveles de hidratación que nuestro organismo necesita. El cuerpo humano está compuesto entre un 60 y 70% de agua, y la pérdida de líquido durante el día es constante (sudor, orina, etc...). Además, el caldo es un alimento con una baja aportación calórica, y uno de los objetivos de este estudio es demostrar que facilita la digestión.

La Fundación de la Dieta Mediterránea recomienda incrementar el consumo de sopa actual y tomarla mínimo 4 veces por semana. Por sus beneficios nutricionales y su importante papel en las necesidades de hidratación de nuestro organismo, es un alimento apto para cualquier persona y para cualquier momento del día.

¿Qué es el proyecto Henufood?

Henufood es un proyecto pionero de investigación científica en alimentación y salud, liderado por la empresa catalana de alimentación Gallina Blanca Star que, con un presupuesto de 7 millones de euros, ha impulsado esta iniciativa consciente del papel que la alimentación diaria puede jugar en la prevención de determinadas enfermedades crónicas como la diabetes, la obesidad, la hipertensión o las patologías cardiovasculares.

En el marco de este proyecto, Gallina Blanca también desarrolla estudios con el Hospital de la Santa Creu i Sant Pau, el Institut Català de Ciències Cardiovasculars (ICCC) y la Universitat de Lleida, con el objetivo común de investigar alimentos e ingredientes de nuestra dieta habitual (como sopas, caldos y salsas de tomate) para prevenir el riesgo de padecer enfermedades crónicas.

Vall d’Hebron Institut de Recerca (VHIR)

El Dr. Fernando Azpiroz coordina el grupo de Fisiología y Fisiopatología digestiva del Vall d’Hebron Institut de

Recerca (VHIR), y lidera la línea de investigación en Sensibilidad y Motilidad, en el marco del proyecto Henufood. Este grupo ha establecido un programa de investigación con reconocimiento internacional sobre los mecanismos que determinan los síntomas digestivos funcionales.

Gallina Blanca STAR

Gallina Blanca Star es uno de los grupos internacionales líderes del sector alimentario, especializado en soluciones culinarias entre las que destacan saborizantes, sopas, salsas y platos preparados, con marcas líderes en los mercados donde opera (España, Italia, Holanda, Rusia y África) como Gallina Blanca, Star, Avecrem, Grand'Italia o Jumbo.

El Grupo apuesta por la cocina innovadora, saludable y natural, gracias a la utilización de materias primas de primera calidad y a la aplicación de procesos de transformación naturales, de acuerdo con su compromiso, por una dieta sana y equilibrada y de proximidad con el consumidor.