Murcia participa en un proyecto europeo para desarrollar alimentos saciantes que combatan la obesidad

El proyecto 'Satin' entra en su última fase, en la que se empezará a hacer pruebas con productos como lácteos, carnes, pescados, gazpachos, cremas vegetales, panadería o bollería

El Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y la Alimentación (CTC), adscrito a la red de centros tecnológicos del Instituto de Fomento, participa en el proyecto europeo 'Satin', que tiene como objetivo desarrollar alimentos saciantes que mantengan todas las propiedades nutricionales, lo que contribuiría a combatir la obesidad gracias a la reducción de la ingesta de alimentos mientras se mantiene una alimentación equilibrada y completa. El proyecto, que se inició en el año 2012, entra en su última fase, con las pruebas y ensayos clínicos de los alimentos desarrollados.

Se trata de una iniciativa liderada por la Universidad de Liverpool (Reino Unido), que cuenta con la colaboración de otras siete universidades europeas y cuatro grandes industrias, además de siete pequeñas y medianas empresas que incluyen el CTC, el Centro Tecnológico de Extremadura, las belgas Prodigest y Bioactor BV, la italiana Axxam SPA, la austriaca RTDS y Nizo Food, de Holanda.

Siguiendo el objetivo de conseguir promover una dieta equilibrada y completa nutricionalmente, el proyecto ha desarrollado una gran variedad de productos saciantes de diversos grupos de la pirámide alimentaria, que incluyen productos lácteos, bebidas de fruta, gazpachos, sopas y cremas vegetales, así como panadería y bollería. Por su parte, el CTC ha desarrollado varios productos cárnicos y a base de pescado.

Las cuatro grandes industrias adheridas al programa son Juver, Coca Cola, Cargill y Naturex. Por su parte, las universidades que trabajan en este novedoso proyecto, además de la de Liverpool, son la Universidad de Murcia; la de Karolinska, en Suecia; la universidad danesa de Copenhage; la británica de Leeds; la Rovira i Virgili, afincada en Tarragona; y el Instituto Rottwell, perteneciente a la universidad escocesa de Aberdeen, y dedicado a temas de nutrición y salud.

Dentro del consorcio, además, colaboran una serie de empresas que actúan como consejeras, están al tanto de los resultados del proyecto y ofrecen recomendaciones sobre las necesidades de los consumidores que ayudan a los diferentes grupos a seguir avanzando en la investigación.

Fase final del proyecto, a partir de 2016

El proyecto, que tiene una duración de cinco años, comenzó en 2012 y concluye en 2016. Ya se ha

terminado el desarrollo de los productos y comienza ahora su última fase, consistente en el desarrollo de ensayos clínicos en humanos para testar si los productos desarrollados cumplen los objetivos fijados.

En el marco del Symposium organizado recientemente por el CTC, se presentaron los resultados de aquellas partes del proyecto ya concluidas, como el desarrollo de los alimentos y la validación 'in vitro' de la saciedad de los mismos.

Así, el CTC se encargó de presentar los resultados obtenidos en los productos de carne y de pescado desarrollados a lo largo de este proyecto. En base a dichos resultados, se ha procedido a analizar, desde el punto de vista hormonal, cómo responde el organismo a la ingesta de los alimentos con respecto a la saciedad tanto en ese momento de la ingesta como en lo que respecta al tiempo transcurrido hasta que vuelve la sensación de hambre.

El estudio también pretende explicar cómo afecta a nivel psicológico en la ingesta de alimentos y en la sensación de saciedad. Tomando este planteamiento como punto de partida, se ha elaborado un ranking a partir de las distintas muestras y de los alimentos que se han desarrollado, de modo que se han seleccionado los más prometedores para esta última fase.

Datos de contacto:

Nota de prensa publicada en:

Categorías: [Internacional](#) [Medicina](#) [Nutrición](#) [Murcia](#) [Otras ciencias](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>