



Los investigadores del Centro de Investigación en Nutrición de la Universidad de Navarra Idoia Ibero, Paula Aranaz, Miguel López, Fermín Milagro y Ana Lorente, junto a Eduardo Gaínza, responsable de la empresa Biosasun. CEDIDA

El proyecto estratégico foral Biofood, con la participación de la Universidad de Navarra, demuestra los efectos beneficiosos del kéfir de agua y el aceite de oliva para prevenir la obesidad

Dos aliados contra la obesidad

DN Pamplona

El kéfir de agua y los polifenoles de oliva tienen efectos beneficiosos para prevenir la obesidad. Así lo han demostrado los resultados del proyecto estratégico navarro Biofood, financiado por el Gobierno de Navarra y coordinado por la empresa Biosasun.

Dentro de este proyecto, el Centro de Investigación en Nutrición de la Universidad de Navarra ha llevado a cabo un estudio en el que se han evaluado los posibles efectos beneficiosos del consumo de un kéfir de agua y de un compuesto prebiótico rico en polifenoles de la oliva, desarrollados por Biosasun, en colaboración con el Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA). Los resultados de esta investigación han demostrado que la suplementación de la dieta con kéfir de agua y este prebiótico podría ser útil en la regulación del peso corporal. Además, estas sustancias disminuyeron significativamente el peso del tejido adiposo y el hígado. Por último, también mejoraron los niveles de colesterol total y HDL,



Gránulos para la elaboración del kéfir de agua. DN

lo que sugiere que el consumo de estos productos podría tener efectos beneficiosos en la prevención de las enfermedades hepáticas y cardiovasculares asociadas a la obesidad.

Estas conclusiones abren una ventana de posibilidades a la hora de fomentar el consumo de productos fermentados y prebióticos en la prevención del desarrollo de obesidad y sus complicaciones metabólicas asociadas.

El proyecto tratará ahora de solventar algunos de los principales retos relacionados con el desarrollo de este tipo de productos y favorecer su consumo, que

Se abren posibilidades en el fomento del consumo de fermentados y prebióticos

tienen que ver con el limitado conocimiento de sus mecanismos de acción, influencia en la microbiota intestinal, heterogeneidad en cuanto a su composición, requisitos regulatorios, etc.

Biofood (uso de la biotecnología para la obtención de ingredientes y alimentos beneficiosos para la salud) está financiado por el Ejecutivo foral en el marco de la convocatoria de Proyectos de I+D Estratégicos SIBERIA, que está coordinado por Biosasun y cuenta con la participación de Brotalia, LEV2050, Nucaps, Eztsu y el Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA) de San Adrián, además de la Universidad de Navarra.

El proyecto Biofood, único aprobado por el Gobierno de Navarra en 2019, dentro del Reto SIBERIA (Soluciones Innovadoras en Biotecnología para Energía, Retos Sanitarios, Industria y Agroalimentación), investiga bioprocesos microbianos que conduzcan a la obtención de nuevos ingredientes (probióticos y prebióticos) y alimentos fermentados, que ayuden a mejorar la salud y prevenir el desarrollo de enfermedades como la obesidad y sus complicaciones asociadas.

BLANCO SOBRE NEGRO

Dulanz

"FATIGA PANDEMICA"

HAY que ver la fe que le tienen los políticos a las campañas institucionales. Como si la gente devorara los mensajes porque llevan el cuño del Gobierno foral. La comisión de Salud del Parlamento insta al propio Departamento a realizar campañas institucionales para combatir "la fatiga pandémica" derivada del coronavirus. Traducido, que el personal, después de un año de crisis, está hasta el gorro. Y eso lo quieren solucionar con una serie de mensajes que recuerden la importancia de mantener las medidas y cumplir las normas. A estas alturas de la película, no hay nadie que no sepa qué debe hacer y cómo debe comportarse. Está todo dicho y requevedicho, y la mayoría cumple escrupulosamente. Y al que no, para eso están las sanciones. Por cierto, a la fatiga pandémica de la que hablan sus señorías, contribuyen, y no poco, las distintas maneras de frenar el virus que se manejan según las comunidades. Y los mensajes prometiendo vacunas para ya que luego no se cumplen... Eso sí que llega.

¡Síguenos en redes sociales! 📱

Centralita
948 23 60 50

Publicidad
948 24 12 50

Distribución
948 23 60 00

DN
DIARIO DE NAVARRA

dnresponde@diariodenavarra.es



NAVAROBRA NAVARDUCHA
La mejor opción para la reforma de tu hogar

MAMPARA + PLATO DUCHA
HASTA 20% DTO

OFERTAS ESPECIALES A LOS SUSCRIPTORES DE DIARIO DE NAVARRA

Contigo

Más que nunca,
tu vivienda es tu fortaleza

ATENDEMOS CON CITA PREVIA

info@navarducha.com

689 060 206

Pol. Ind. Mutilva, Calle R, N°59 · Mutilva (Navarra)