

Madrid, martes 25 de septiembre de 2012

El pan bajo en calorías sale a la calle

- **Un restaurante en Madrid ofrecerá productos de bajo aporte calórico elaborados con tecnología del CSIC**
- **Una composición de fibras vegetales permite fabricar pan con un 45% menos de calorías**

La composición de fibras que permite elaborar pan con hasta un 45% menos de calorías desarrollada por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) saldrá del laboratorio para llegar a los consumidores. La fórmula ha sido licenciada por un restaurante madrileño, que a partir de este otoño ofrecerá masa de pizza, pan de hamburguesa y bollería con bajo contenido calórico.

El producto desarrollado por Cristina Molina-Rosell y Concha Collar, investigadoras del CSIC en el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, puede ser empleado directamente, como un ingrediente más de la fórmula, en la fabricación de productos de panadería, bollería y galletería. Las autoras del trabajo aseguran que, además de poderse etiquetar como bajo en calorías y rico en fibras, el pan resultante garantiza un sabor y textura agradables.

“Resulta muy gratificante que los resultados de las investigaciones se transfieran al sector empresarial y contribuyan a la innovación y competitividad del tejido productivo. Además, en este caso concreto, la satisfacción es doble puesto que la transferencia de los resultados tendrá una repercusión social inmediata al aplicarse a un alimento saludable de gran demanda y escasa oferta en el mercado actual”, explica Cristina Molina-Rosell.

Concha Collar añade: “Esta transferencia significa un avance en el acercamiento de dos grupos diferenciados: por una parte, consumidor y empresario, y por otra, científicos y tecnólogos de alimentos, cuyo trabajo se muestra, a menudo, aparentemente alejado de las necesidades reales y de los intereses industriales”.

Masa para pan, galletas y bollería

La mezcla reduce hasta en un 45% el aporte calórico con respecto a la media de referencia, a lo que se suman los efectos beneficiosos para la salud de las fibras, tanto metabólicos (bajada de niveles de colesterol y azúcar en sangre) como fisiológicos (mejora del tránsito intestinal).

El producto se caracteriza por permitir la utilización de fibra de diferentes fuentes vegetales (tubérculos, plantas, leguminosas), además de poseer una cantidad efectiva de fibras solubles, comprendida entre el 10% y el 40% del total de la fibra añadida.

La tecnología desarrollada por el CSIC ha sido licenciada por la empresa Fit&Fast.