

Incerhpan presenta el Libro Blanco del Pan, elaborado por los miembros del Comité Científico del Pan en Escuela de Panadería de Madrid.

Este proyecto ha sido impulsado por Incerhpan, con el apoyo de toda la cadena cereales-harina-pan y con la cofinanciación del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. Los miembros del Comité Científico del Pan llevan un año trabajando en esta obra.

Este libro está dirigido a los profesionales de la salud, a los empresarios del sector y, en general, a cualquier persona que tenga curiosidad por conocer mejor un alimento que lleva tantos años formando parte de nuestra cultura. Su contenido cubre desde el origen del pan, las variedades, su importancia en nuestra historia, su valor nutricional, los nuevos procesos tecnológicos, sobre su valor nutricional y sobre el papel que tendrá en el futuro.

El libro se inicia respondiendo a la pregunta ¿Qué es el pan? A continuación se hace un recorrido histórico, en el que se pone de manifiesto como el pan siempre ha estado presente en la vida y en la cultura del hombre. En un libro como este no puede dejarse de lado la tecnología, para entender cómo ha evolucionado y hacia dónde va el sector panadero. Se han producido cambios muy significativos en los últimos años, tanto desde el lado de la oferta como de la demanda.

Otro de los capítulos recorre las más de 300 variedades de panes que existen en España, panes tradicionales, regionales, especiales,...algunos de los cuales están alcanzando recientemente reconocimiento como Marcas de Garantía o notificaciones Geográficas Protegidas.

Todos los que trabajamos en este sector sabemos la tendencia decreciente en el consumo de pan, a pesar de ser un producto presente en todos los países, en sus diferentes formas y variedades, panes planos, duros, de miga,...El volumen de consumo es muy diferente en función de los países, pero a pesar de todos los beneficios que aporta a la salud, existe una tendencia a la disminución de su consumo. La población en general desconoce sus cualidades y los beneficios que aporta a la salud la ingesta de las recomendaciones diarias de este alimento nutritivo y económico.

Por ello, el núcleo científico del libro está compuesto por una serie de capítulos en los que, a partir del análisis de la composición del pan y de su valor nutricional, se determina su papel en la salud humana y su importancia en la prevención de enfermedades crónicas y por supuesto, su importancia frente a la obesidad. Enfermedad que está presente en la población española en la actualidad en un porcentaje más elevado del deseable.

Está demostrado que el pan, por sus características, es un alimento muy adecuado para actuar como vehículo de propiedades funcionales. No cabe duda que para que el pan pueda volver a ocupar el lugar que se merece y que es necesario en nuestra alimentación, es esencial que la población española reciba una buena educación nutricional.

Finalmente, nuestros expertos del Comité Científico del Pan reflexionan sobre el papel del pan en la alimentación humana.

A través de este libro Incerhpan, aglutinando a todas las personas que trabajan en este sector, quiere contribuir a volver a situar el pan en el lugar que se merece, en el lugar que ha ocupado en la historia del hombre y en el lugar que debe ocupar en nuestra dieta, por su importancia a nivel nutricional.

Incerhpan

INCERHPAN es la interprofesional agroalimentaria, reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación desde el año 1999, de la cadena cereales-harina-pan. Está constituida por, CCAE, ASAJA, UPA, COAG, AFHSE, CEOPAN y ASEMAC. Su principal objetivo es aumentar el consumo de pan y para ello actúa desde el inicio de la cadena, especialmente en aspectos relativos a la calidad.

Comité Científico del Pan (CCP)

En mayo de 2006 Incerhpan crea el Comité Científico del Pan. El CCP constituye un referente científico, serio y profesional, que avala y difunde las virtudes nutricionales del pan desconocidas por los consumidores y a veces incluso por los profesionales de la salud.

Este Comité difunde los beneficios del pan, haciendo hincapié en la importancia que tiene el consumo de pan y de los hidratos de carbono que se encuentran en los cereales. A este Comité Científico del Pan se han unido expertos en salud, ciencia y nutrición, procedentes de la Universidad de Granada, la Universidad Complutense, la Fundación Dieta Mediterránea, el Instituto Carlos III, el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos del Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

[Más información sobre alimentación](#)

Con la excepción de las disposiciones legales, está expresamente prohibida la reproducción y redifusión sin nuestro permiso expreso de todo o parte del material contenido en esta web, incluyendo como tal la hipervinculación en páginas de marcos.