

ESTUDIO DE LA UGR

## Permitir a los niños que elijan qué verdura quieren comer aumenta su consumo

Directorio Frutas y verduras García Alimentos ricos Riesgo cardiovascular

... Deja tu comentario

Imprimir Enviar

COMPARTE ESTA NOTICIA

tweet

1

menear

tuenti



Foto: EP

GRANADA, 25 Ene. (EUROPA PRESS) -

Un gesto tan simple como permitir a un niño pequeño que elija libremente qué verdura le gustaría comer ayuda a aumentar el consumo de estos alimentos en la población infantil, según han comprobado investigadores de la Universidad de Granada (UGR).

Además, su trabajo apunta que el sabor amargo del calcio, muy presente en verduras como las espinacas y acelgas, la col, la cebolla, el cardo o el brócoli, puede ser un factor sensorial que influye muy negativamente en el consumo infantil.

Para llevar a cabo este estudio experimental, sus autores analizaron los principales factores determinantes del consumo de verdura en niños de menos de seis años, evaluando la eficacia de una estrategia denominada 'Provisión de elección', consistente en permitir a los pequeños elegir en cada comida qué tipo de verduras deseaban tomar.

Los investigadores trabajaron con 150 niños en las aulas escolares de cuatro colegios públicos de Granada gestionados por la Fundación Granada Educa, a quienes se les dio la oportunidad de que pudieran elegir la verdura que querían comer durante la comida. Se les dotó así de una herramienta conocida como "provisión de elección", con la que comprobaron que el consumo de verduras aumentó hasta en un 80 por ciento.

Observaron además que aquellos niños a quienes se les permitió elegir qué verdura deseaban comer ingirieron 20 gramos más, lo que supone una media de 40 gramos más al día entre comida y cena. Teniendo en cuenta que la ración de verduras que se les sirvió fue de 150 gramos, "se trata de una cantidad muy importante", advierten los autores del trabajo.

La autora principal de esta investigación, pionera en España, es Paloma Rohlfis Domínguez, del Instituto de Neurociencias de la Universidad de Granada, y el trabajo fue dirigido por el profesor Jaime Vila Castelar, del departamento de Personalidad, Evaluación y Tratamiento Psicológico. En el estudio también participaron otros investigadores de la UGR, así como de la Universidad de Wageningen, en los Países Bajos.

Su trabajo también ha revelado que la sensibilidad de los pequeños hacia el sabor amargo de los glucosinolatos contenidos en las verduras, indicado por la sensibilidad hacia el componente químico 6-n-propylthiouracil (PROP), puede ser una de las causas de que muchos niños rechacen las verduras. Del mismo modo, el sabor amargo del calcio también influye muy negativamente en este aspecto.

Parte de los resultados de este trabajo han sido recientemente aceptados para su publicación en la revista científica de distribución internacional Brain Research Bulletin y se encuentran disponibles para su lectura online en Siencedirect.

### Lectores de esta noticia también han leído:

Detenido el conductor que se dio a la fuga tras atropellar mortalmente a un peatón

El 95% de los establecimientos hosteleros de Andalucía cumplen con la Ley del Antitabaco

'Operación Triunfo' se hunde

Andalucía ofrecido por

Cajasol

### NOTICIAS RELACIONADAS

El IES de Palomares comenzará a funcionar en septiembre de 2011 en instalaciones provisionales (21/01/2011)

Una de cada siete personas padece hipersensibilidad dental (20/01/2011)

Investigadores crean 'videojuegos bióticos' con células vivas (18/01/2011)

Ryanair no puede obligar a hacer 'check-in' online y llevar la tarjeta (14/01/2011)

Una sentencia declara nula la obligación de Ryanair de imprimir la tarjeta de embarque o pagar 40 euros (14/01/2011)

Selección realizada automáticamente por Colbenson

SUSCRÍBETE A LAS NOTICIAS DE ANDALUCÍA EN TU ENTORNO:

Titulares en tu Web Boletín Personalizado

### A LA ÚLTIMA EN CHANCE



PENÉLOPE CRUZ DA A LUZ A SU PRIMER HIJO

### DEPORTES



GUARDIOLA: "LA PALABRA SEMIFINAL YA TE PONE EN ALERTA"

Más Noticias Más Leídas

Junta espera tener resuelto el traspaso de cuota de atún rojo antes de calar las almadrabas

El Hospital Carlos Haya, autorizado por el Ministerio de Sanidad para realizar trasplantes renales cruzados

El tío de Marta mantiene la esperanza de que "alguien arrepentido pueda decir qué ocurrió"

La estación de esquí de Sierra Nevada abre al público casi 100 kilómetros de longitud esquiable

Aguilera está "absolutamente" de acuerdo en activar el almacenamiento privado de aceite por los bajos precios

Detenido un joven con 220 bellotas de hachís ocultas bajo unas medias

Rubalcaba y Chaves defienden la actuación en Matsa y acusan al PP de "rencor"

Arranca la segunda jornada del juicio contra el