

CENTRO CAPILAR MARIANO GARCIA
 Madrid - Sevilla - Córdoba - Jerez - Jaén - Granada
EN GRANADA
 C/Acera del Casino, 3 1ª

CONSULTA Y PRIMER TRATAMIENTO GRATUITO
Telf. 958 21 69 15

ESCÚCHANOS
EMISORAS
PUBLICIDAD
LA SER EN MP3
BLOGS
GRANADA

En estado grave un empleado de una gasolinera de Motril tras ser apuñalado

75

Radio GRANADA

LOS PRIMEROS EN CONTARTE LO ÚLTIMO
 lunes, 25 de enero de 2010

GUADIX Máx. 11° Min. 2°

HAITI NECESITA AYUDA

Hoy Por Hoy Carles Francino

La UGR diseña una base de datos nacional con información sobre los alimentos más consumidos

El Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (Inyta), perteneciente a la Universidad de Granada (UGR), diseñó una base de datos en la que los usuarios pueden consultar los nutrientes de los 500 productos más consumidos por los españoles.

En una nota, Andalucía Innova explicó que la plataforma unifica las distintas tablas de composición de alimentos que existían hasta ahora en España y se incluye en la Red de Excelencia 'EuroFIR', que ha establecido los estándares europeos para la elaboración de este tipo de bases de datos y su interconexión.



Los investigadores, que ya han finalizado la primera fase de la web ('www.bedca.net'), explicaron que además de unificar los criterios de composición, esta nueva herramienta añade la procedencia de cada uno de los datos, lo que aporta un valor de calidad a los mismos. En este sentido, el director del Instituto, Emilio Martínez de la Victoria, señaló que dependiendo de la forma de obtención de la información sobre cada uno de los nutrientes que componen el alimento, a éste se le dará un mayor grado de fiabilidad.

A través de 'www.bedca.net', cualquier usuario puede registrarse y consultar los nutrientes de cada alimento, su contenido calórico o la fuente de obtención de los datos. Los investigadores reunieron las referencias que aparecían en cada una de las tablas anteriores que se usaban en España y con esta información han elaborado la base final, que otorga a cada alimento un código ('Langua!') que lo identifica de forma inequívoca, con lo que se evita, que cómo ocurría antes, se produzcan confusiones entre varios productos.

APLICACIONES INDUSTRIALES

Los expertos están trabajando en que las referencias contenidas en esta base de datos sirvan para complementar la información ofrecida en los códigos de barras de los alimentos. "Se trata de que el usuario, tomando una fotografía del código con su móvil, adquiriera la información de la composición, conectando directamente con nuestra base de datos", indicó el director del Instituto. A esta aplicación se suma la utilidad que puede aportar a dietistas o empresas.

También la industria alimentaria puede utilizar estos datos para el etiquetado nutricional de sus productos y la formulación de otros nuevos que quieran desarrollar. En este sentido, se pretende crear una herramienta para que la información de composición generada por la propia industria pueda incorporarse a este registro para una mejor información al consumidor.

La nueva herramienta de consulta, que hasta ahora cuenta con unos 500 alimentos, seleccionados entre los más consumidos por los ciudadanos españoles, pretende llegar al millar durante el próximo año. No obstante, la base de datos seguirá actualizándose continuamente y añadiendo nuevos productos y sus respectivas composiciones.

En la elaboración de esta base de datos, la UGR ha colaborado con instituciones como la Universidad de Córdoba (UCO); el Instituto de la Grasa, perteneciente al Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC); la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición; el Centre d'Ensenyament de Nutrició Humana i Dietética de Catalunya (Cesnid); la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB); el Hospital Puerta de Hierro; la Universidad Autónoma de Madrid; el Instituto del Frío, perteneciente al CSIC; y las Universidades Complutense de Madrid, de Barcelona o de Murcia.

Publicada el Viernes, 22 de Enero de 2010 por Redaccion

Radio Granada S.A. no se responsabiliza de los comentarios vertidos en esta página; son propiedad de quien los envió.

No se permiten comentarios anónimos, Regístrate por favor

Radio Granada S.A ® [2005]

Opciones

- Imprimir esta noticia
- Envía esta noticia a un amigo
- Enviar Corrección
-

La Radio, en directo

SE2 · Radio GRANADA

SE2 · Radio MOTRIL

SE2 · Radio GUADIX

SE2 · Radio BAZA

SE2 · Carrusel Deportivo GRANADA

SE2 · ÚLTIMO BOLETÍN INFORMATIVO

dial · Cadena Dial

· 40 Principales

m80 · m80 Radio

Radiolé · Radiolé

maxima · Máxima FM

radiogranada.es

- Inicio
- Identificarse
- Recomiéndanos
- Buscar
- Blogs

- Titulares del día
- Titulares en tu e-mail

AYUDA PSICOLÓGICA
 por Juan Francisco Delgado

UNA RECETA PARA LA SALUD
 por Juan Carlos López

- Envía tus noticias
- Emisoras
- Publicidad en radio
- La SER en mp3
- Foros de Opinión
- Sugerencias

Noticias en RSS

Publicidad web

GRANADA TELEVISION

CONSULTA LA PROGRAMACIÓN DE HOY

- Archivo de Noticias
- Granada TV, hoy
- El Tráfico
- El Tiempo