

dimecres, 27 d'octubre de 2021

Una tesi sobre subproductes del cafè, 5è Premi de la Càtedra AgroBank

Amaia Iriondo De Hond, de la UAM, proposa la closca i la pellofa com a font de fibra dietètica antioxidant

La doctora per la Universitat Autònoma de Madrid (UAM) Amaia Iriondo De Hond és la guanyadora del Premi a la millor tesi doctoral que atorga anualment la [Càtedra AgroBank](http://www.catedragrobank.udl.cat/ca) [<http://www.catedragrobank.udl.cat/ca>] [Qualitat i Innovació en el sector agroalimentari](http://www.catedragrobank.udl.cat/ca) [<http://www.catedragrobank.udl.cat/ca>] de la Universitat de Lleida (UdL), dotat amb 5.000 euros. El jurat ha escollit el seu treball sobre l'aprofitament dels subproductes del cafè com a ingredients alimentaris com el millor d'aquesta cinquena edició. L'accèssit de 1.000 euros l'han concedit a una tesi sobre la reducció d'additius sintètics als aliments d'origen animal, desenvolupada per Lorena Martínez Zamora, de la Universitat de Múrcia.



A la convocatòria d'enguany s'han presentat un total de 53 candidatures des d'onze comunitats autònomes, un 62% de treballs realitzats per dones i un 38%, per homes. Són un 43 per cent més de treballs que en l'anterior edició, segons ha explicat el director de la Càtedra AgroBank-UdL, Antonio Ramos. Andalusia ha estat la comunitat autònoma amb més tesis presentades (12), seguida de la Comunitat Valenciana i Madrid (amb 9 cadascuna), i Catalunya (7). "El creixement d'un 65% en la xifra de candidats dels darrers dos anys demostra que aquest premi s'està consolidant com un dels més importants en el seu àmbit", destaca Ramos.

La tesi guanyadora, dirigida per María Dolores del Castillo Bilbao de l'Institut de Investigació en Ciències de l'Alimentació (UAM-CSIC), planteja buscar noves aplicacions als residus del cafè per "reduir la contaminació, combatre la fam, augmentar els ingressos i millorar la seguretat alimentària, sobre tot als països més pobres del món". El treball, titulat *Validación de subproductos de café como ingredientes alimentarios para una nutrición y salud sostenible*, conclou que el pergami podria reemplaçar el plàstic en envasos intel·ligents d'aliments; mentre la closca, la pellofa i els pòsits del cafè es podrien utilitzar com a ingredients alimentaris pel consum humà.

Concretament, planteja que la closca i la pellofa del gra de cafè aporten fitoquímics i fibra dietètica antioxidant. La primera, a més, és baixa en greixos i font de proteïna, potassi, magnesi, calci i vitamina C. A banda dels usos alimentaris, també en tindria de tecnològics, ja que les [melanoïdines](https://ca.wikipedia.org/wiki/Melano%C3%AFdina) [<https://ca.wikipedia.org/wiki/Melano%C3%AFdina>] que conté es poden utilitzar com a colorant natural. D'altra banda, els pòsits també són rics en fibra dietètica i acceleren de forma aguda la motilitat intestinal, "amb potencial per a prevenir l'[esteatosi hepàtica](https://asscat-hepatitis.org/ca/hepatitis-no-viricas/esteatosi-hepatica/)" [<https://asscat-hepatitis.org/ca/hepatitis-no-viricas/esteatosi-hepatica/>] (fetge gras) per la seua alta capacitat de retenció de greix".

La tesi doctoral guanyadora de l'accèssit, *Aplicación de ingredientes mediterráneos para la mejora bromatológica de alimentos Clean Label* [<https://www.globalalimentaria.com/blog/clean-label-o-etiquetado-limpio-el-gran-reto-para-la-industria-alimentaria>]

] de origen animal, se centra en la incorporació d'agents antioxidants i antimicrobians naturals als productes carnis i de peix, per reduir-ne els additius sintètics. El treball de Lorena Martínez Zamora, dirigit per Gema Nieto Martínez i Gaspar Ros Berruezo, ha desenvolupat cinc noves vies d'obtenció usant extractes d'origen vegetal, demostrant que és possible substituir "additius sintètics amb extractes naturals d'origen vegetal en la producció de productes carnis per a la protecció contra l'oxidació i la prolongació de la vida útil".

Entre les seues conclusions, destaca que l'**hidroxitirosol** [<https://es.wikipedia.org/wiki/Hidroxitirosol>], present a les fulles d'olivera, evita l'oxidació de proteïnes i lípids durant 21 dies a les salsitxes tipus Frankfurt; que extractes de pinyol de raïm, magrana, romaní i **harpagòfit** [https://ca.wikipedia.org/wiki/Harpagophytum_procumbens] retarden el creixement microbià als *nuggets* de pollastre, allargant la seua vida útil durant un any en estat de congelació; i que el xoriço curat es pot beneficiar d'extractes de cítrics, romaní i vegetals de fulla verda per mantenir-se durant 150 dies en càmeres frigorífiques sense modificar la seua qualitat sensorial. Quant al peix, la mangrana, l'olivera, el romaní i els cítrics també són "adequats per perllongar la vida útil de les hamburgueses de peix fins a 11 dies".

Els **5ens Premis a la millor tesi doctoral** [http://www.catedragrobank.udl.cat/sites/default/files/actividades/bases_5o_premio_agrobank_a_la_mejor_tesis_c] s'han lliurat avui en el decurs de la 6a Jornada de la Càtedra AgroBank, a l'Auditori del Centre de Cultures i Cooperació Transfronterera, a Cappont. La trobada, presidida pel director d'AgroBank, Sergio Gutiérrez, el director de la Càtedra AgroBank-UdL, i la vicerectora de Recerca i Transferència de la Universitat de Lleida, Olga Martín Belloso, ha recuperat enguany la presencialitat després que el 2020 es realitzés només per Internet a causa de la crisi sanitària.

La divulgadora científica Marián García, més coneguda com a **Boticaria García** [<https://boticariagarcia.com/>], ha ofert la conferència *En busca de la alimentación saludable: ¿Jeroglíficos o etiquetas? Claves para descifrar los misterios del etiquetado de los alimentos*. Durant la xerrada, la farmacèutica i nutricionista ha assegurat que "cal aprendre a prendre millors decisions ja que la bona alimentació comença en el carro de la compra". També ha respost preguntes del públic, tant presencial com virtual, mitjançant un xat a la transmissió per Internet.