

“Conseguimos **productos sin gluten** cada vez **más nutritivos** y **con mejor sabor**”



Cristina Molina

ENTREVISTA A **CRISTINA MOLINA**, DIRECTORA DEL INSTITUTO DE AGROQUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (IATA) Y DE UN GRUPO DE INVESTIGACIÓN EN EL DEPARTAMENTO DE CIENCIA DE ALIMENTOS DEL IATA-CSIC

El equipo de Cristina Molina está volcado en dar con soluciones tecnológicas que permitan mejorar el sabor y el valor nutricional de los alimentos sin gluten. La investigadora en tecnología de los alimentos considera que los sobrecostes se irán moderando por una composición optimizada de los productos, por el aumento de la oferta y por las mejoras del canal de distribución.

Por **Manel Torrejón**

Cristina Molina es doctora en Farmacia y lidera un grupo de investigación en el Departamento de Ciencia de Alimentos del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos IATA-CSIC. Su equipo investiga tecnologías para la mejora de productos elaborados a partir de cereales. Uno de los aspectos en el que ponen más esfuerzos es la consecución de una mayor calidad sensorial y nutricional de los productos sin gluten. En 2009, este grupo recibió el Premio de Investigación de la Asociación para llevar a cabo un innovador proyecto. Molina es una de las grandes conocedoras de la actual oferta de productos sin gluten en España, con un especial énfasis en el pan. En esta entrevista analiza los productos sin gluten del presente y vaticina los del futuro. Nos habla de equilibrio y calidad nutricional, de sabor y de precio.

Investigan la mejora tecnológica y nutricional de productos elaborados a partir de cereales. ¿En qué consiste esa mejora?

La investigación trata de avanzar en el conocimiento y proporcionar herramientas para dar respuesta a las necesidades del entorno, tanto las demandas de las empresas como de los consumidores. Las mejoras tecnológicas han sido las que

han primado en las líneas de investigación hasta hace unos 15 años. A partir de entonces, el mayor conocimiento sobre el impacto de la alimentación sobre la salud y el bienestar, ha motivado un rediseño de los alimentos transformados, atendiendo a las necesidades nutricionales de la población. En el ámbito de los cereales, la investigación persigue la mejora de procesos más eficientes y respetuosos con el medio ambiente, además del desarrollo de nuevos productos más seguros, nutritivamente equilibrados y que satisfagan las expectativas de los consumidores. En el desarrollo de nuevos productos, la investigación está centrada en la búsqueda de materias primas alternativas; el diseño de formulaciones más saludables, con reducción de grasa o sal; la eliminación de aditivos químicos; y el desarrollo de ingredientes alternativos, que permitan una alimentación más inteligente.

Todos los celíacos son conscientes de los problemas de los productos sin gluten con el sabor, pero quizá no sea tan sabido que, a veces, podemos toparnos con déficits nutricionales. ¿Qué lagunas nutricionales nos encontramos con los productos sin gluten?



“EL PREMIO DE LA ASOCIACIÓN NOS PERMITIÓ REALIZAR UN ESTUDIO DE LA COMPOSICIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA SIN GLUTEN EN EL MERCADO: **ADVERTIMOS QUE LA COMPOSICIÓN VARIABA MUCHO DE UN ELABORADOR A OTRO**”

“EL DESARROLLO DE PRODUCTOS SIN GLUTEN HA SUPUESTO UN GRAN RETO TECNOLÓGICO, PORQUE NO ES SENCILLO ENCONTRAR MIMÉTICOS DEL GLUTEN”

El desarrollo de productos sin gluten ha supuesto un gran reto tecnológico, porque no es sencillo encontrar miméticos del gluten. Por ello, las investigaciones iban dirigidas a poder encontrar soluciones tecnológicas que permitieran obtener productos sin gluten aceptables sensorialmente por el consumidor. Comenzamos la investigación en productos sin gluten en el año 2001, con numerosos desarrollos tecnológicos para la mejora de la calidad de estos productos. Sin embargo, tras unos años, una de las mayores preocupaciones era determinar si la investigación estaba llegando al consumidor, y si los productos en el mercado satisfacían las necesidades nutricionales de los celíacos. En 2009, la Asociación de Celíacos de Madrid nos dio la oportunidad de abordar estos aspectos a través del premio al proyecto de investigación *Diseño y caracterización de productos panarios libres de gluten: aproximación nutricional*. Con esta financiación, realizamos un estudio de la composición de los productos de panadería existentes en el mercado, siendo muy evidente la gran variabilidad en composición existente y, por otro lado, la diferencia en composición con sus homólogos con gluten. Estos resultados han tenido una gran relevancia a

nivel internacional, y han contribuido a hacer saltar las alarmas y a detectar la necesidad de una transformación en la producción de los productos sin gluten.

¿En qué les ayudó recibir en 2009 el premio de la Asociación?

Permitió verificar la necesidad de un cambio en la formulación o diseño de los productos sin gluten, de modo que el concepto de nutrición esté presente desde la gestación del producto sin gluten. Además, desarrollamos un gran número de productos sin gluten, utilizando materias primas alternativas más nutritivas que las que se estaban utilizando hasta ese momento, introduciendo fibras, enriqueciendo en proteínas, ampliando las



"AHORA LOS PRODUCTOS SIN GLUTEN YA NO SE CONSIDERAN UN NICHU RESTRINGIDO A LA TERAPIA DE LOS CELÍACOS, SINO UN TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE EL GLUTEN ESTÁ AUSENTE: ESA PERCEPCIÓN FAVORECE LA BAJADA DE PRECIOS"

materias primas a las legumbres y, en definitiva, obteniendo productos sin gluten, más nutritivamente equilibrados y sensorialmente aceptables por los consumidores.

¿Cómo valora la calidad y variedad de los productos especiales sin gluten en la actualidad?

En los últimos años, ha habido mucho interés por los productos sin gluten, por distintos aspectos, a veces sin base científica. Por ello, las industrias han visto un nicho de mercado importante. Esto ha favorecido la aparición de muchísimos productos sin gluten. Asimismo, ha hecho que el mercado sea más competitivo, lo que ha repercutido en una significativa bajada de precios y en una gran mejora de la calidad de los productos en el mercado.

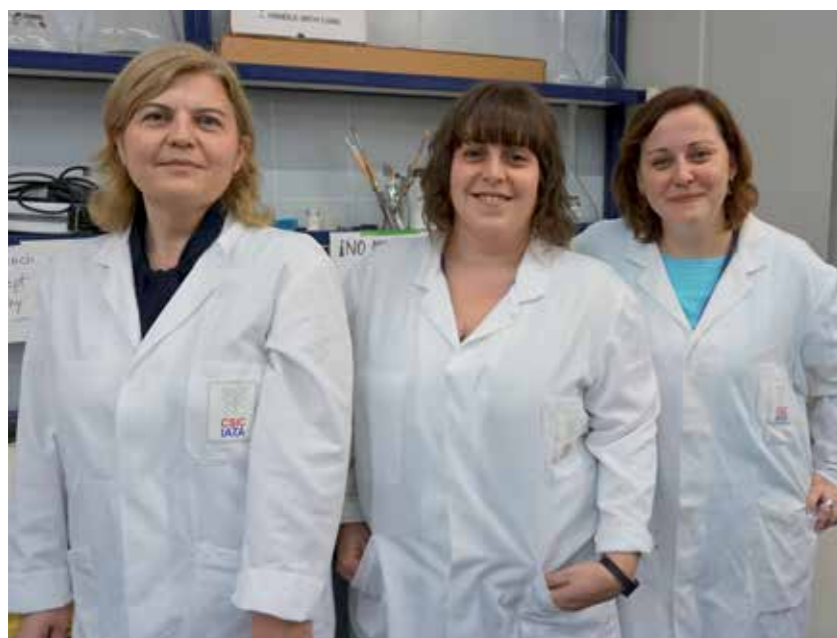
¿Acabaremos con el sobrecoste de estos productos especiales sin gluten? ¿Lo conseguiremos con trabajos de investigación como el de su equipo?

Yo soy muy optimista en ese sentido. Ahora los productos sin gluten ya no se consideran un nicho restringido a la terapia nutricional de los celíacos, sino un tipo de productos en los que el gluten está

ausente. Se están haciendo muchísimos desarrollos para ampliar la oferta de productos. Además, se ha mejorado mucho las formulaciones, con bases científicas, sobre la funcionalidad de los ingredientes, optimizando su composición. Y se ha mejorado muchísimo la distribución, haciéndola más eficiente, lo cual redundará en una reducción del precio de estos productos. Por nuestra parte, continuamos con la investigación en el desarrollo de nuevos y mejores productos sin gluten. Actualmente, vamos más allá y, conociendo las necesidades nutritivas de los celíacos en los distintos estadios, tratamos de buscar alternativas para contrarrestar los estados carenciales que padecen. Asimismo, trabajamos en el desarrollo de alimentos funcionales.

¿Qué opina sobre la situación de la investigación en España desde su punto de vista como directora de un centro adscrito al principal organismo público de investigación en España, el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)?

Hemos pasado años muy críticos, que han ralentizado el desarrollo de la investigación por la falta de recursos económicos y humanos. En los últimos años se está tratando de normalizar la situación, aunque los años perdidos difícilmente se podrán recuperar. En el caso concreto del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC), somos un centro puntero en investigación sobre alimentos desde una aproximación muy multidisciplinar. La transferencia al mundo de la empresa ha sido siempre prioritaria. Esto nos ha permitido ser competitivos en la captación de recursos europeos y financiación privada, por lo que la situación es prometedora. Sin embargo, no debemos olvidar las dificultades derivadas de la gestión de la ciencia y la falta de recursos humanos, que nos frenan. Para mí, es una satisfacción comentar que los cerca de 50 investigadores que trabajan en el IATA generan cerca del 7% de la producción científica nacional, y cerca del 40% de la producción de la Comunidad Valenciana. Todo ello se deriva de los más de 70 proyectos que actualmente se están ejecutando. Esto es muestra evidente de la relevancia de nuestro instituto en el ámbito de la alimentación. ■



gullón

CUIDARTE ES NATURAL

☆☆☆
Con Total CONFIANZA



Sin Gluten de Gullón ofrece un amplio surtido de productos libres de gluten cuidadosamente elaborados con girasol alto oleico. Muchas de estas galletas no contienen alérgenos, consúltelos en www.gullon.es

