



Una década innovando en salud

Desde que Galletas Gullón creara la primera galleta integral del país en el año 1973, la empresa de Aguilar de Campoo no ha dejado de realizar grandes esfuerzos económicos y humanos en I+D para poder ofrecer la más amplia variedad de galletas denominadas «Vida Sana». Fruto de esta política de inversión en investigación, Galletas Gullón se ha convertido en líder absoluto en el sector salud gracias a sus categorías de productos integrales y dietéticos.

La compañía ha recibido importantes reconocimientos por este destacado papel como el aval de la Sociedad Española de Diabetes, siendo las únicas galletas del mercado con este distintivo por su gama Diet Natura, que ofrece la mayor variedad de galletas sin azúcares añadidos del mercado. Gullón también colabora desde hace años con la Fundación Española del Corazón con productos como Ligeira, sin sal ni azúcares añadidos, Creme Integral, sin sal y con cereales de bajo índice glucémico, incluidos en su gama «Vida Sana».

Para conseguir estar a la cabeza de la investigación durante este

tiempo Gullón ha realizado más de 20 proyectos de investigación, tanto nacionales como internacionales, con el objetivo de mejorar los hábitos alimenticios y ayudar a la población a consumir alimentos más saludables. Entre los principales proyectos que la empresa ha llevado a cabo en los últimos diez años destacan: el proyecto Internacional Iberoeka, "Galletas reguladoras del colesterol" (GALFUN), un proyecto de investigación para la elaboración de productos galleteros funcionales que reducen el colesterol, a través del uso de fibra soluble de origen natural.

En 2007, comenzaría un nuevo proyecto para investigar y generar nuevas metodologías y tecnologías para la prevención de enfermedades crónicas alimentarias, el proyecto

Galletas Gullón es líder del sector salud por sus productos integrales y dietéticos

Cenit-HIGEA. Dentro de esta investigación se desarrolló el proyecto tecnológico para la elaboración de una nueva gama de galletas saludables que contribuyen a la prevención de la obesidad infantil, el proyecto COOKIDS.

En el año 2011 comienza a desarrollarse el proyecto SARA en el que Gullón aún sigue trabajando. «Ingredientes y alimentos orientados a necesidades nutricionales específicas». Un proyecto Consorciado de «Fondo Tecnológico» gestionado por el Centro para el Desarrollo Tecnológico industrial (CDTI), con el objetivo de diseñar nuevos productos que ayuden a mejorar la salud de la mujer en etapas vitales: embarazo, lactancia y menopausia. Fruto de estas investigaciones se han creado productos que contienen determinados nutrientes que aportan beneficios saludables. A través de diferentes materias primas como las semillas y edulcorantes naturales, se logra conjuntar fibra, proteínas, vitaminas, minerales y ácidos saturados que producen un elevado poder saciante e intervienen en los procesos metabólicos evitando las grasas y aumentando los hidratos de carbono.

El objetivo de Gullón es crear



productos que no sean sustitutivos de las comidas, es decir, alimentos que puedan ser fácilmente incorporados por las mujeres con necesidades nutricionales especiales en el contexto de una dieta saludable, permitiendo un control del peso de una forma más natural. La compañía trabaja ahora estudiar su fabricación en serie y comercialización.

Galletas Gullón también se encuentra inmersa en el proyecto IN-NPRONTA desde el 2011 y hasta el 2014. Pretende crear una guía para la sustanciación de declaraciones de salud en alimentos: funciones inmune, cognitiva y síndrome metabólico (INCOMES). La compañía pretende

desarrollar una metodología estandarizada para la validación científica de un producto galletero saciante. El proyecto se centra en el establecimiento de nuevos biomarcadores que permitan fortalecer los desarrollos que Gullón ha realizado hasta el momento sobre productos galleteros funcionales. El objetivo final es que dicha validación científica desarrollada en el proyecto, permita el establecimiento de declaraciones de salud relacionadas con la regulación del apetito, saciedad y/o control de peso por parte de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y la Comisión Europea en un producto galletero.