



▶ 27 Julio, 2015

# La ciencia consigue «el pan perfecto»

Investigadores cántabros crean una masa que «nutre, previene enfermedades y aumenta el rendimiento»

El producto, que mantiene el sabor y la textura tradicionales pero añade efectos positivos para el organismo, se comercializará en septiembre

## ■ MARÍA DE LAS CUEVAS

**SANTANDER.** Un equipo multidisciplinar trabaja desde hace dos años en el Departamento de Microbiología de La Universidad de Cantabria —bajo la coordinación del Laboratorio Papani, de Seguridad Alimenticia— en un proyecto para elaborar un pan que, además de nutrir, sirva para prevenir enfermedades como el cáncer o la osteoporosis. Los investigadores celebran ahora su éxito: «En Cantabria hemos dado con la fórmula para elaborar el pan más sano del mundo. La receta reúne las mejores propiedades funcionales, manteniendo las características en cuanto a sabor y olor del pan tradicional». Es lo que explica José Luis Gutiérrez, gerente del laboratorio de microbiología y seguridad alimenticia Papani. El proyecto ha contado con un presupuesto aproximado de 120.000 euros y ha sido subvencionado por el programa 'Innova 2013' del Gobierno de Cantabria, con una aportación del 40%.

Este pan enriquecido será lanzado al mercado en septiembre y llevará el nombre de 'pan de Torrelavega', ya que fue allí, en la panadería La Asunción, donde se han realizado las pruebas de sabor hasta dar con la masa madre adecuada, siguiendo los consejos del panadero Guillermo Pardo Rojo.

Según han indicado los investigadores, la masa mantiene la esencia del sabor a pan al tiempo que permitirá mejoras para el organismo como aumentar el rendimiento físico y mental, combatir la osteoporosis y reducir el riesgo de cáncer. Su consumo también favorecerá la regulación del peso y evitará la diabetes de tipo II y mejorará la salud gastrointestinal.

La receta de la masa madre se elabora a base de harina de Teff (100% más rica en calcio que la harina co-



José L. Gutiérrez, del Laboratorio Papani, y Guillermo Pardo, en la panadería La Asunción. ■ PALOMEQUE

**«Se llamará 'pan de Torrelavega' y tiene alto valor nutricional, sanitario y sensorial»**

mún del pan, que es de trigo), con agentes preventivos del cáncer y antioxidantes (canela, romero, albahaca), productos naturales ricos en W3 como la nuez, y otros ricos en fibra, como el salvado de avena. En total, 14 componentes diferentes al pan clásico. La mezcla ha sido avalada desde el punto de vista del sabor por investigadores de la Universidad de La Habana, de Cuba. Según los especialistas que desarrollan el proyecto, el sabor de este pan enriquecido varía li-

geramente del pan común en que tiene un olor de mayor intensidad, una miga con ligero sabor a yogur porque lleva bifidobacterias, y una corteza más oscura porque está caramelizada por la acción de la fermentación.

El Departamento de Biología Molecular de la UC y el grupo de Trabajo del Doctor Jesús Navas Méndez han investigado el cultivo y selección de bifidobacterias y levaduras de fermentación lenta para mejorar las propiedades saludables del pan. Por su par-

## PROPIEDADES ATRIBUIDAS

► **Beneficios.** Aumenta el rendimiento físico y mental, combate la osteoporosis, reduce el riesgo de cáncer y previene la diabetes.

► **Receta.** Harina de Teff, rica en calcio; agentes preventivos del cáncer y antioxidantes (canela, romero, albahaca) y ricos en W3.

► **Comercialización.** En septiembre estará listo para su comercialización. La masa se ha elaborado en la panadería La Asunción.

te, el doctor en Nutrición y vicepresidente de la Asociación Española de Nutricionistas, Ramón de Cangas Morán, ha encabezado la selección de nutrientes, vitaminas y minerales para garantizar la calidad nutricional del alimento y su acción preventiva respecto a patologías o enfermedades más comunes.

## Efectos de su consumo

Un grupo de nutricionistas ha comprobado los efectos «altamente positivos» que tiene el consumo de este alimento sobre el organismo humano a través de un estudio 'doble ciego' sobre personas que incorporaron el pan a su dieta. Los análisis han confirmado su «alto valor para la salud», según ha informado el laboratorio.

«Consideramos este pan como el pan perfecto, difícil de superar sus cuatro calidades: nutricional, comercial, sanitaria y sensorial», indicó Gutiérrez. El proyecto está a la espera de confirmar que los efectos positivos se mantienen en el tiempo y que un comité ético lo evalúe. No obstante, «la defensa del producto está avalada tanto por los estudios científicos de los nutrientes como por los análisis nutricionales emitidos en el pan». Por el momento, según los promotores, grupos importantes del sector de la panificación han mostrado interés en la fabricación y distribución de esta receta. «Aunque no hay acuerdos cerrados, países como México y Etiopía han mostrado interés por el producto».