

El CeRPTA de la UAB elabora un nou pa sense gluten

12/2006 - **Ciència dels Aliments.**

Investigadors del Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments (CeRPTA) de la UAB han desenvolupat, per primer cop, un pa amb un 0% de gluten que supera amb escreix la qualitat dels productes actuals per a celíacs. El producte ha obtingut un 100% d'èxit a les proves realitzades. El resultat incrementa el valor nutricional del producte, augmenta la seva vida útil i li confereix una textura similar al pa tradicional.



Buenaventura Guamis i Israte Normahomed, catedràtic i investigadora, respectivament, del Departament de Ciència Animal i dels Aliments de la UAB

La malaltia celíaca és una intolerància permanent al gluten que exigeix dur una dieta estricta sense gluten durant tota la vida. El gluten és una proteïna que està present en alguns cereals com el blat, el sègol, l'ordi, el triticale (híbrid de blat i sègol) i, possiblement, la civada. La ingestió de gluten produeix una atròfia a les vellositats intestinals, que desapareixen. Els aliments no s'absorbeixen i apareixen lesions inflamatòries. Afecta a individus genèticament predisposats, tant en infants com en adults.

Actualment, la incidència és de 1:100 (incidència aproximada). La població celíaca tendeix a un creixement important i, amb tot això, augmenta el nombre de consumidors d'una manera significativa.

Els productes que se'ls ofereixen tendeixen a una millora continuada, no obstant han de continuar adaptant-se a un sabor especial, diferent, que no sempre és agradable. El treball dels investigadors del CeRPTA es dirigeix cap a una millora del que existeix, tenint en compte les necessitats creixents de la població celíaca directa i indirecta.

L'objectiu ha estat elaborar un pa per a celíacs amb sabor similar al pa elaborat amb farina de blat i amb una textura similar, una molla esponjosa i volum "normal", que tingui a més un sabor personalitzat que el diferenciï dels productes existents.

S'ha treballat en dues línies: la primera, centrant-se en un producte 100% sense gluten de qualitat superior i, la segona, una via més exigent, és a dir 100% sense gluten, 100% vegetal. L'objectiu de tot això és cobrir les necessitats dels consumidors amb intolerància a la lactosa i als ous.

Aquest desenvolupament segueix permetent modificacions i permet, a curt termini, desenvolupar més productes en la mateixa línia, que els permetin les mateixes eleccions que a les persones que no són celíaques.

S'ha desenvolupat un producte 100% sense gluten el qual respon a aquestes necessitats. És un pa amb sabor i aspecte agradables, de qualitat superior. Elaborat a partir de matèries primeres 100% sense gluten. Amb elevat valor nutritiu i apreciat tant per els malalts celíacs com els que no ho són.

Israte Normahomed

Departament de Ciència Animal i dels Aliments



Universitat Autònoma de Barcelona