

# Sabies que...

## LA INGESTA DE CEREALS ENRIQUITS AMB TRIPTÒFAN MILLORA L'EFICIÈNCIA DEL SON EN ELS NENS AMB AUTISME, PARÀLISI CEREBRAL I DÈFICIT D'ATENCIÓ I HIPERACTIVITAT? (MONTSERRAT RIVERO)

Coneixent que la ingesta d'aliments rics en triptòfan té efectes beneficiosos sobre el son i que la majoria de nens amb trastorns neurològics com autisme, paràlisi cerebral o dèficit d'atenció i hiperactivitat (TDAH) tenen problemes de son, es va dur a terme un interessant estudi en set nens amb autisme, nou amb paràlisi cerebral i sis amb TDAH que demostra que la ingesta per esmorzar i sopar de cereals enriquits amb triptòfan els millora l'eficàcia del son.

S'acaben de publicar els resultats d'un interessant estudi realitzat a la Facultat de Ciències de la Universitat d'Extremadura, la Universitat d'Ambato d'Equador i la Divisió Científica de laboratoris Ordesa al *Journal of Cellular Neuroscience and Oxidative Stress*.

J Cell Neurosci Oxid Stress 2017;9(1):608-16



## RETARDAR LA LLET DE VACA EN ELS LACTANTS NO EVITA LA DIABETIS DE TIPUS 1?

L'assaig "Trigr" coordinat per investigadors de l'hospital infantil de Pittsburgh i publicat al *The Journal of the American Medical Association* (JAMA) ha posat fi a aquesta controvèrsia després de 15 anys d'estudi amb 2.159 nens amb un membre afectat per diabetis de tipus 1, és a dir, amb risc genètic.

Dos grups 1 van ser alimentats amb llet materna i, després, un amb una fórmula amb hidrolitzat extensiu de caseïna i l'altre amb una fórmula convencional amb proteïnes de vaca intactes. Després de deu anys de seguiment es va determinar qui havia desenvolupat diabetis. No hi va haver diferència entre els dos grups. Per això no sembla que hagin de revisar les recomanacions actuals.

JAMA. 2018;319(1):38-48.



## UN FRAU ALIMENTARI NO ES LIMITA AL FET QUE HI HAGI UNA INTENCIONALITAT? (CATHERINE VIDAL)

Un frau alimentari és el subministrament d'un producte que no pertany a la naturalesa, la substància o la qualitat definida o acordada i que suposa un engany per al comprador o consumidor. Però no sempre es dona per una pràctica deliberada.

Totes les pràctiques no conscients en una indústria agroalimentària derivades de pràctiques incorrectes de selecció de proveïdors, gestió de les matèries primeres, manipulació, elaboració, formació i informació proporcionada al consumidor, entre d'altres, poden introduir al mercat productes no autèntics que esdevindran un frau.

Per a més informació, "Guia per a la prevenció del frau a la indústria agroalimentària", de PREMIUMLAB, amb el suport de l'ACCA:

<http://premiumlab.eu/servicios/consultoria/fraude-alimentario>.





## UNA DIETA AMB PROTEÏNA HIDROLITZADA D'ARRÒS, I SUPLEMENTADA EN PROBIÒTICS I OMEGA-3, REDUEIX EL GUANY DE PES I MILLORA L'ESTATUS ANTI-INFLAMATORI I MARCADORS D'OXIDACIÓ QUAN ES DONA EN EL CONTEXT DE DIETA OBESÒGENA? (MARIA RODRÍGUEZ)

Un estudi presentat al Congrés de la Societat Espanyola de Nutrició, que va tenir lloc a Barcelona durant els dies 27-29 de juny de 2018, ha demostrat, en un model d'obesitat porcina, que l'administració d'una dieta hipercalòrica suplementada amb proteïna hidrolitzada d'arròs, probiòtics i omega-3 durant dos mesos aproximadament redueix el guany de pes total en comparació amb un grup control que rep la mateixa dieta però sense aquests ingredients funcionals. En l'estudi també es va observar una disminució en la quantitat de massa grassa, i un increment dels àcids grassos omega-3, tant a nivell plasmàtic com a nivell del cervell.

Aquests canvis a nivell de composició de teixits s'acompanyaven també d'un augment en l'índex antiinflamatori i una reducció de marcadors de l'estat oxidatiu en el cervell.

Per tant, l'estudi ha demostrat que en el context de dietes amb un excés de calories i greixos, aquests tres ingredients, proteïna hidrolitzada d'arròs, probiòtics i omega-3, poden tenir efectes beneficiosos tant evitant un increment elevat del pes com sobre el metabolisme lipídic.

Ara el proper pas és veure si aquests efectes també es repeteixen en els humans.

## EL GEN QUE ALLARGA LA VIDA DEL TOMÀQUET TAMBÉ FRENA EL DESENVOLUPAMENT DEL SEU SABOR COMPLET?

Investigadors de la Universitat Politècnica de València, José Luis Rambla i Antonio Granell, del CSIC, treballen per recuperar el gust que abans tenia el tomàquet: àcid, dolç i umami. L'augment de productivitat del tomàquet per ser l'hortalissa que més es produeix al planeta fa que n'augmenti la resistència, però en disminueixi el sabor.

Science 2017;355:391-4



## EL POLLASTRE GROC CATALÀ NO ÉS REALMENT GROC? (CATHERINE VIDAL)

La del pollastre és una de les carns més consumides arreu del món, gràcies a les seves propietats nutritives, entre d'altres. El *broiler*, o pollastre destinat a la producció de carn a gran escala, de manera natural és de color blanc. Llavors, per què el trobem al mercat i de color groc?

Per arribar a un pes mig d'entre 2 i 2,5 kg per au, l'alimentació es basa en el pinso, ric en vitamines, minerals i cereals, principalment. En aquest cas, l'aportació mínima de cereals, concretament de blat de moro, és del 65%; d'aquí el color groc! Tot això gràcies al contingut en carotenoides del blat de moro, un pigment natural que es troba a les clorofil·les d'aquest vegetal. La carn d'aquesta au és rica en proteïnes i vitamines adquirides gràcies a aquesta alimentació.

El pollastre groc català, criat i sacrificat a Catalunya, ha d'estar certificat per assegurar-ne durant tot el procés la traçabilitat; és una marca de l'Associació d'Escorxadors de Catalunya (Associat i cada escorxador que vol utilitzar aquesta marca, la de pollastre groc català, té una resolució de

l'administració per l'ús de la menció alimentació amb un 65% de cereals.

Premiumcert, com a entitat de certificació de productes agroalimentaris, s'encarrega de certificar en cada punt del procés l'alimentació d'aquests pollastres i, així, garantir la qualitat del pollastre groc català i el compliment dels requisits definits en el reglament CE 543/2008.

REGLAMENT (CE) núm. 543/2008 de la comissió de 16 de juny de 2008 pel qual s'estableixen normes de desenvolupament del Reglament (CE) núm. 1234/2007 del Consell pel que fa a la comercialització de carn d'aus de corral.

