

# Sabies que...

## ALIMENTS A LA TOMBA DE TUTANKAMON

Howard Carter va fer un inventari de la mítica tomba de Tutankamon. Hi havia productes molt mítics que es conserven al museu del Caire, però també hi havia una part de productes alimentaris. Maria Rosa Guasch Jané va demostrar l'existència de vins, en especial de vins blancs en l'Egipte dels faraons. Es pot revisar en el seu article «The meaning of wine in Egyptian tombs: The three amphorae from Tutankhamun's burial chamber». I també és bastant consensuat que l'origen del pa fermentat es localitza a Egipte, però no és tan conegut que en la relació de Carter també hi havia pa. En The Howard Carter Archives. Tutankhamun: Anatomy of an Excavation (The Griffith Institute) s'indica que les mostres 620 (112) i 620 (117) eren pans. Es pot consultar a <http://www.griffith.ox.ac.uk/gri/carter/600-620.html>.

**PERE CASTELLS**

President del Science & Cooking World Congress Barcelona

## LA CASEÏNA MICEL·LAR, UN PRODUCTE INTERESSANT PER A DIETES LÍQUIDES

La caseïna micel·lar s'utilitza en dietes d'alta concentració proteica per a nutrició clínica. La proteïna làctia està constituïda per la caseïna i el sèrum. La caseïna està formada per diferents fraccions que conjuntament formen una estructura complexa anomenada *caseïna micel·lar* i que pot separar-se de les proteïnes sèriques mitjançant diferents sistemes: acidificació, enzimàtic, i també per microfiltració, per mitjà de membranes ceràmiques a baixes temperatures. Aquest últim sistema permet d'obtenir la caseïna micel·lar sense desnaturalitzar, manté tot el valor nutricional, una alta qualitat bacteriològica i aporta les propietats funcionals completes de la proteïna: baixa viscositat, estabilitat al tractament tèrmic i bona textura. Aquesta caseïna micel·lar és l'ingredient ideal per aplicar en formulacions per a dietes líquides d'alta concentració proteica utilitzades en la nutrició clínica. El producte conté una completa aportació de nutrients, bones característiques organolèptiques i fàcil deglució. Com a exemple, podem comparar una fórmula estàndard de 200 ml amb 12 g de proteïna (6%) amb una altra que té com a font proteica la caseïna micel·lar 125 ml amb 12,5 g de proteïna (10%). Janki SUTHAR (2017), *Journal of Dairy, Veterinary & Animal Research*; A. SAUER (2012), *Journal of Dairy Science*.

**RICARD CHIFRÉ PETIT**

Assessor tecnològic de Foodfeed

## ELS CONSUMIDORS DEMANEN MÉS SOSTENIBILITAT I MÉS SEGURETAT A LES EMPRESES

El 18 de febrer es va fer el 18è Congrés de la AECOC (Asociación Española de Codificación Comercial) i es van debatre els aspectes més importants sobre la seguretat alimentària.

Es va recalcar que els consumidors demanen a les empreses que siguin més sostenibles i, a la vegada, que puguin ser capaces d'alimentar una població de deu mil milions de persones, sense donar ni un sol pas endarrere en l'aspecte de la seguretat. I que la seguretat ha d'anar de bracet de la ciència, ja que no pot permetre's equivocar-se.

La comunicació amb la ciutadania també va ser un dels focus del Congrés. S'han de fer esforços, des de les empreses fins a les institucions, perquè el consumidor estigui informat i obtingui fons d'informació fiable.

**CATHERINE VIDAL**

Directora general de PREMIUMLAB