

Gaspar Ros Director del Grupo de Investigación en Nutrición y Bromatología de la Universidad de Murcia

ENTREVISTA

“Estamos muy centrados en el ámbito de la alimentación saludable”

Realizar investigación sobre nutrición humana, seguridad alimentaria y bromatología constituye la base de la actividad del Grupo de Investigación en Nutrición y Bromatología de la Universidad de Murcia. Para conocer más detalles hemos conversado con su Director, Gaspar Ros.

¿Cuándo se creó el Grupo de Investigación en Nutrición y Bromatología de la Universidad de Murcia?

El Grupo de Investigación en Nutrición y Bromatología de la Universidad de Murcia fue constituido a mediados de los 80 por dos profesores procedentes de la Universidad de Córdoba. Actualmente, el grupo está formado por 3 profesores universitarios a tiempo completo, 2 profesores ayudantes, 3 profesores asociados y unos 10-15 becarios y personal contratado asociados a proyectos de investigación.

¿Cuáles son sus objetivos?

Nuestra línea de trabajo abarca aspectos relacionados con la nutrición humana, la seguridad alimentaria y la bromatología.

¿Cuáles son sus principales líneas de investigación?

Estamos muy centrados en el ámbito de la alimentación saludable, en concreto en los dife-

rentes nutrientes esenciales y con efecto funcional que se encuentran presentes sobre todo en vegetales, aunque también investigamos algunos nutrientes de origen animal. Enfocamos nuestra investigación especialmente desde el punto de vista de los alimentos funcionales mejorado su contenido de forma natural (biofortificación), así como su biodisponibilidad, en estudiar las fórmulas que permitan que una alimentación adecuada y variada pueda llegar a prevenir ciertos procesos degenerativos. En este sentido, hemos centrado nuestras investigaciones en los últimos 20 años en el campo de la alimentación infantil, tanto en fórmulas o leches de inicio y de continuación (investigando la mejor manera de que se asemeje al modelo de leche materna en cuanto a nutrientes esenciales y funcionales), homogeneizados o potitos (para mejorar su perfil nutricional) y cereales infantiles (para lograr un alimento acorde a la demanda de crecimiento de un niño).

También están inmersos en otras líneas de investigación a escala europea.

En efecto, hemos estado y estamos inmersos en proyectos Europeos relacionado con el estudio de la funcionalidad nutricional de vitaminas y compuestos bioactivos. En el caso de las vitaminas centramos nuestra atención en los folatos como formas naturales y en el ácido fólico con el objetivo de conseguir una mejor asimilación en diversos tipos de alimentos, tanto infantiles como adultos, y así lograr unos niveles óptimos que puedan ayudar al desarrollo infantil, y en el adulto prevenir la aparición de algunas enfermedades degenerativas, cardiovasculares, cáncer, etc. Otro proyecto tiene que ver con el licopeno (pigmento vegetal que aporta el color rojo característico a los tomates, sandías y en menor cantidad a otras frutas y verduras), y a su vez el carotenoide que se encuentra en mayor concentración en el organismo, tanto a nivel plasmático como en diferentes tejidos corporales. Tiene propiedades antioxidantes, y que, consumido habitualmente en la alimentación, contribuye a reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares y ciertos tipos de cáncer, en especial el de próstata y también el de páncreas, pulmón y colon. Nuevos retos en investigación nos han orientado igualmente al estudio del efecto de otros compuestos bioactivos para regular y prevenir la obesidad o reforzar el sistema inmune.



A finales de agosto presentaron en Madrid una base de datos de referencia. ¿En qué consiste?

Otra de nuestras metas es conocer fidedignamente la composición de todos los alimentos. Para ello hemos coordinado una red española que ha sido capaz de elaborar una base de datos que ya se ha convertido en toda una referencia para cualquier estudio de consumo de la dieta española y en una guía de consulta sanitaria para la prevención de ciertas enfermedades.



D.I. ED98-02 - FACULTAD DE VETERINARIA - UNIVERSIDAD DE MURCIA

MÁS INFORMACIÓN

www.um.es/nutbro