

38. Proyecto ALI_IG

Nombre del Proyecto	ALI_IG: Mejora del perfil nutricional en alimentos para las personas diabéticas.			
Resumen del proyecto (1 frase)	Investigar y desarrollar productos de alto valor organoléptico, que cubran las necesidades de las personas diabéticas desde el punto de vista del placer, la nutrición y la salud.			
Fecha de comienzo del proyecto	2013	Fecha de fin del proyecto	2015	
Organización líder o coordinadora	MUGALA			
Otras organizaciones participantes	Organización	Contribución principal al proyecto		
	AZTI	Revisión de las necesidades nutricionales y clínicas específicas de la población diabética y de ingredientes para el diseño de modelos de formulación. Estudios de estabilidad de parámetros nutricionales y microbiológicos de las formulaciones (en la fase de escalado piloto), así como del análisis del etiquetado de los prototipos desarrollados.		
	Asociación guipuzcoana de diabéticos			
Presupuesto del Proyecto (miles euros)	Año	Presupuesto Total	Participación vasca	
	2013-2014	203.200 €		
	2015	200.000 €		
	TOTAL	403.000 €		
Fuentes de financiación de la participación vasca (miles euros)	Año	Financiación Berriker	Financiación propia	Otras
	2013	9.495€	21.812€	
	2014	52.137€	119.762€	
	2015	98.000€	102.000€	
Ámbito de actuación	Áreas prioritarias estratégicas <small>Marcar con una X</small>			
	Fabricación Avanzada	Energía	Biosanitaria	
Ámbito de actuación	Territorios de Oportunidad <small>Marcar con una X</small>			
	Alimentación	Hábitat Urbano	Ecosistemas	Ind. Cultural y Creativas
	X			
Descripción resumida del Proyecto: principales objetivos y resultados a desarrollar, retos a los que responde, impacto potencial económico y social, etc.				
<u>Antecedentes y Objetivos:</u> Proyecto dentro una línea de investigación liderada por Mugala Innova con el fin de desarrollar o aplicar nuevos ingredientes con bajo índice glucémico, que permitan prestaciones				

sensoriales de máxima calidad en la preparación del alimento y a la vez ofrezcan soluciones desde la gastronomía para la elaboración de dietas y menús en colectividades, oportunidades a la industria alimentaria e incluso en la producción de nuevas variedades en Euskadi. El objetivo principal del proyecto es investigar y desarrollar productos alimentarios sensorialmente atractivos y sanos con características adaptadas a las dietas de personas diabéticas

El problema social al que se pretende dar respuesta:

- La diabetes es una afección crónica que **afecta ya a 345 millones** de personas alrededor del mundo. Se calcula que para el año 2030, el número de afectados, habrá alcanzado la cifra de los **800 millones**.
- Aunque el **País Vasco es la comunidad autónoma con menor índice de prevalencia de diabetes del Estado** con una afectación del **10,6% de la población adulta**, se estima que esta cifra irá en progreso, si atendemos a las predicciones de la OMS.
- **Factores demográficos y cambios en el estilo de vida de la población**, son las principales razones por las que se está dando este incremento.
- **La obesidad, la inapropiada cantidad, tipo, calidad de alimentos y la vida sedentaria** son los factores de riesgo más importantes en el **desarrollo de la diabetes**, y en consecuencia se ha convertido en el principal objetivo de los sistemas de atención sanitaria europeos
- Del punto anterior se deduce que una **alimentación adecuada y un estilo de vida saludable** son las mejores formas de **prevenir** la aparición de la diabetes.
- Métodos multidisciplinarios de cuidados de la diabetes han demostrado que las **estancias hospitalarias se pueden llegar a reducir hasta en un 58%**, lo que implica un enorme ahorro sanitario.

Fases del proyecto:

- Determinar desde la perspectiva sensorial la **correlación entre el índice glucémico y el poder edulcorante** de determinados edulcorantes saludables.
- Desarrollar **formulaciones** culinarias **sensorialmente agradables para el colectivo diabético**, partiendo de matrices con un **perfil calórico saludable**, en base a edulcorantes tales como los derivados de la estevia (Stevia rebaudiana), la sucralosa, los polioles (isomaltulosa, maltitol, xilitol), las fibras (Polidextrosa, inulina, β -glucanos) o los FOS (fructooligosacáridos).



- Investigar el **impacto de los procesos de transformación sobre las matrices alimentarias**. Estudiar la capacidad estructural de los edulcorantes y estudiar la estabilidad sensorial, físico-química y o microbiológica de las matrices tras la incorporación de los mismos



Socios del Proyecto:

El proyecto lo desarrolla **Mugala Innova, Mugartiz, Asociación de Diabéticos de Gipuzkoa y varias industrias de ingredientes con la colaboración de AZTI-Tecnalia**. En esta fase inicial se valora el potencial tecnológico de los ingredientes y de las tecnologías para obtener productos de **gran valor sensorial**.

Con el objetivo de avanzar en la concreción del conocimiento y los prototipos obtenidos de la investigación, se **desarrolla diferentes acciones**:

- Catas:



- Talleres didácticos:



- Implementación práctica:
 - Hospitales.
 - Residencias.
 - Geriátricos.
 - Asociaciones de hostelería.
 - Colectividades.
 - Industria alimentaria.

Resultados Previstos

- **Una base de datos de modelos de formulación** de sustitución del azúcar para, mermeladas, helados, cremas, panadería, pastelería, etc... evaluados sensorialmente.
- **Prototipos de productos** sensorial y nutricionalmente mejorados desarrollados para el canal Horeca (colectividades - escuelas, hospitales, empresa-, restauración, hotelería, etc...) e industria alimentaria con un perfil nutricional equilibrado y características sensoriales apropiadas, diseñadas para las personas en buenas condiciones de salud y con diabetes.
- Conocimiento para desarrollar **Estrategias de colaboración** con empresas de otros territorios de oportunidad y potencial para transferir o compartir con departamentos con competencias en salud y alimentación.
- **Mugaritz prevé reforzar su expertise** en la materia desarrollada en este proyecto, previendo un retorno que aumente su oportunidad y volumen de negocio al ofrecer dietas más saludables para este colectivo de la población. En un horizonte de tiempo de 2-3 años prevé contar con **2 nuevos técnicos** que puedan trabajar en la

- transferencia** de dicho conocimiento al resto de la Gastronomía de Euskadi.
- Impulso de la creación e **empresas dedicadas a la creación/producción y a la comercialización de ingredientes sustitutivos del azúcar.**
 - **Creación o refuerzo de una nueva categoría de producto** disponible para el gran consumidor, productos sensorial y nutricionalmente mejorados. Ello requerirá de una mayor especialización y conocimiento en las empresas que desarrollen dichos alimentos, **generando puestos de especialización.**
 - Introducir en el **canal horeca recetas nuevas** que respondan a las condiciones de este grupo de población siendo también adecuadas para el público sano. Esto significa una **oferta actualizada y adaptada de los 180.000 menus que se sirven cada día en Euskadi.**
 - Mejora general en el conocimiento de la afección y las estrategias para abordarlo desde la alimentación. Este **conocimiento debe complementar** al que en estos momentos manejan los **actores más próximos a la educación (escuelas, centros sanitarios, administración...).**