

### 38. ALI\_IG proiektua

<b>Proiektuaren izena</b>	<b>ALI_IG: Nutrizio-profila hobetzea diabetikoentzako elikagaietan.</b>			
<b>Proiektuaren laburpena (esaldi 1)</b>	Balio organoleptiko handiko produktuak ikertu eta garatzea, diabetikoen beharrei erantzun diezaieten plazeraren, nutrizioaren eta osasunaren ikuspegitik.			
<b>Proiektuaren hasiera-data</b>	2013	<b>Proiektuaren amaiera-data</b>	2015	
<b>Erakunde nagusia edo koordinatzailea</b>	MUGALA			
<b>Parte hartzen duten beste erakunde batzuk</b>	<b>Erakundea</b>	<b>Proiektuari egindako ekarpen nagusia</b>		
	AZTI	Diabetikoen berariazko behar nutrizional eta klinikoen zein osagaien beharrak berrikustea formulazio-ereduak diseinatzeko. Formulazioen parametro nutrizional eta mikrobiologikoen egonkortasuna aztertzea (eskala-faktore pilotuko fasean), baita garatutako prototipoen etiketen analisisa ere.		
	Gipuzkoako Diabetikoen Elkarte			
<b>Proiektuaren aurrekontua (milaka euro)</b>	<b>Urtea</b>	<b>Aurrekontua guztira</b>	<b>EAren parte-hartzea</b>	
	2013-2014	203.200 €		
	2015	200.000 €		
	GUZTIRA	403.000 €		
<b>EAren parte-hartzearen finantzaketa-iturriak (mila euro)</b>	<b>Urtea</b>	<b>Berriker finantzaketa</b>	<b>Berezko finantzazioa</b>	<b>Beste bat</b>
	2013	9.495€	21.812€	
	2014	52.137€	119.762€	
	2015	98.000€	102.000€	
<b>Jardun-eremua</b>	<b>Lehentasunezko arlo estrategikoak</b> <small>Markatu X batekin</small>			
	Fabrikazio aurreratua	Energia	Biosanataria	
	<b>Aukera-esparruak</b> <small>Markatu X batekin</small>			
	Elikadura	Hiri-habitata	Ekosistemak	Kulturaren eta sormenaren arloko industria
X				
<b>Proiektuaren deskribapen laburtua: helburu nagusiak eta garatu beharreko emaitzak, zer erronkari erantzuten dion, ekonomian eta gizartean izan dezakeen inpaktua, eta abar.</b>				

#### Aurrekariak eta helburuak:

Mugala Innova buru duen ikerketa-lerro baten barruko proiektua; gluzemia-indize txikia duten osagai berriak garatzea edo aplikatzea du xedetzat, elikagaia prestatzean kalitate handieneko zentzumen-prestazioak izan ditzaten, eta, horrekin batera, gastronomiaren ikuspegitik kolektibitateetan dietak

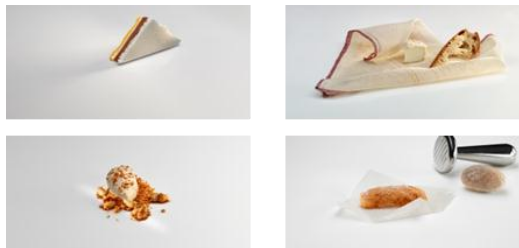
eta menuak prestatzeko irtenbideak, elikagaigintzako industriarako aukerak eskain ditzaten, bai eta Euskadin bariedade berriak ekoizteko aukerak ere. Proiektuaren helburu nagusia hau da: zentzumenen ikuspegitik erakargarriak eta osasungarriak diren elikagaiak, diabetikoen dietei egokituak ezaugarriak dituztenak, ikertu eta garatzea

Gizartearen arazo honi eman nahi zaio erantzuna:

- Munduko **345 milioi** pertsona inguruk pairatzen duten afekzio kronikoa da diabetesa. Aurreikusi da 2030. urtean munduan **800 milioi** lagunek nozituko dutela.
- **Diabetesen prebalentzia-indize txikiena du EAEk Estatuan (% 10,6ko afektazioa helduetan)**, baina OMEren iragarpenak aintzat hartuta, kopuru horrek gora egingo du.
- Hazkunde horren arrazoi nagusiak **faktore demografikoak eta biztanleen bizi-estiloaren aldaketak dira, besteak beste.**
- **Obesitatea, elikagaien kopuru, mota eta kalitate desegokia zein bizimodu sedentarioa dira diabetesa garatzeko** arrisku-faktore nagusiak, eta, ondorioz, horiek bihurtu dira Europako osasun-arretarako sistemen helburu nagusi.
- Horrenbestez, **elikadura egokia eta bizi-estilo osasungarria** dira diabetesen agerpena **prebenitzeko** modu onenak.
- Diabetesa zaintzeko diziplina anitzeko metodoek erakutsi dutenez, **ospitaleko egonaldiak % 58ra arte murriztu daitezke**, eta osasun-aurrezpen handia dakar horrek.

Proiektuaren faseak:

- **Gluzemia-indizearen eta** edulkoratzaile osasungarri jakin batzuen **ahalmen edulkoratzailearen arteko korrelazioa** zentzumenen ikuspegitik zehaztea.
- **Diabetikoentzat zentzumenen ikuspegitik atseginak diren sukaldaritza-formulazioak** garatzea, **kaloria-profil osasungarria** duten matrizeetatik abiatuta, eta honako edulkoratzaile hauek oinarri hartuta: steviaren deribatua (*Stevia rebaudiana*), sukralosa, poliolak (isomaltulosa, maltitola, xilitola), zuntzak (polidestrosa, inulina,  $\beta$ -glukanoak) edo fruktooligosakaridoak.



- **Eraldatzeko prozesuek elikagai-matrizeen gainean zer eragin duten** ikertzea. Edulkoratzaileen egiturazko ahalmena aztertzea eta matrizeen egonkortasun sentSORIALA, fisiko-kimikoa eta/edo mikrobiologikoa aztertzea horrelakoak erantsi ondoren.



Proiektuko bazkideak:

Proiektua **Mugala Innova enpresak, Mugaritz jatetxeak, Gipuzkoako Diabetikoen Elkarteak eta**

**osagai-industria batzuek** garatzen dute **AZTI-Tecnalia zentroarekin lankidetzan**. Osagaiak eta teknologiek **balio sentsorial handiko** produktuak lortzeko zer potentzial teknologikoa duten baloratzen da hasierako fase honetan.

Ikerketaren ondorioz lortutako ezagutza eta prototipoak zehazteko prozesuan aurrera egitearren, **hainbat ekintza garatzen dira**:

- Dastatzeak:



- Tailer didaktikoak:



- Inplementazio praktikoa:
  - Ospitaleak.
  - Egoitzak.
  - Geriatrikoak.
  - Ostalaritza-elkarteak.
  - Elkarateak.
  - Elikagai-industria.

#### Aurreikusitako emaitzak

- **Formulazio-modeloen datu-base bat**, marmelada, izozki, krema, okintza, gozogintza eta abarretarako azukrea ordeztzeko, horiek zentzumenen ikuspegitik ebaluatuta.
- Zentzumenen eta nutrizioaren aldetik hobetutako **produktuen prototipoak**, Horeca sektorerako (elkarateak, ikastetxeak, ospitaleak, enpresak, jatetxe-arloa, ostalaritza...) eta elikagaigintzarako garatuta; horrelakoek nutrizio-profil orekatua eta zentzumen-ezaugarri egokiak edukiko dituzte, eta osasun-egoera ona zein diabetesa duten pertsonentzat diseinaturik egongo dira.
- Bestelako aukera-lurralde batzuetako enpresekin **lankidetz-estrategiak** garatzeko ezagutza, eta osasunaren zein elikaduraren arloan eskumenak dituzten sailekin partekatze edo transferitzeko ahalmena.
- Proiektu honetan garatutako arloan **trebetasuna sendotzea aurreikusten du Mugaritzek**; negozio-aukera eta -bolumena handitzen duen itzulkina aurreikusten du, dieta osasungarriagoak eskainiko baititu era horretako biztanleentzat. Ezagutza hori Euskadiko gainerako Gastronomiara **transferitzeko** lan egingo duten **2 teknikari berri** 2-3 urteren buruan edukitzea aurreikusten du.
- **Azukrearen ordezeko osagaiak sortzen/ekoizten eta merkaturatzen jarduten duten enpresen** sorrera bultzatzea.
- Ohiko kontsumitzaileentzat **produktu-kategoria berri bat sortu edo indartzea**; zentzumen eta nutrizio aldetik hobetutako produktuak. Hartarako, espezializazio eta ezagutza handiagoa beharko dute horrelako elikagaiak garatzen dituzten enpresetan, **eta espezializazio-postuak sortzea ekarriko du horrek**.
- **Horeca sektorean errezeta berriak** sartzea; era horretako biztanleen baldintzen arabera izango dira, baina baita osasuntsu dauden herritarrentzat ere. Hau da, **egunero Euskadin zerbitzatzen dituzten 180.000 menuen eskaintza eguneratu eta egokitua**.
- Afekzioaren eta horri elikaduratik heltzeko estrategien ezagutzaren hobekuntza orokorra.

**Ezagutza hori, gaur egun, hezkuntzaren arloko eragileek (eskolak, osasun-zentroak, administrazioa...) duten ezagutzaren osagarri izan behar da.**