Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

¿Sería posible un pan de trigo para celíacos?

19-03-2014

Aunque la respuesta parezca evidente, ya que un celíaco no puede tomar ni trigo ni ninguno de sus derivados, la realidad es mucho más sorprendente: posiblemente en un futuro próximo, sí puedan tomarlo. Nos lo explica nuestra colaboradora Margi Pons*.

El Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) ha presentado un estudio a partir del desarrollo de un pan en el que se han usado harinas de trigo de muy bajo contenido en gliadinas, obtenidas mediante tratamientos de modificación genética.

Las gliadinas son las proteínas presentes en el trigo, la cebada, el centeno, el triticale, el kamut y la espelta que junto con las gluteninas forman el gluten cuya función es dar la consistencia esponjosa característica del pan.

Los trabajos de modificación genética llevados a cabo por el CSIC han conseguido crear estas harinas con muy baja carga en gliadinas, pero con un valor nutricional similar a la harina de trigo común sustituyendo las gliadinas por aminoácidos esenciales como la lisina.

Los productos sin gluten suelen caracterizarse por tener un sabor y una textura bastante diferentes a sus homólogos con gluten. Por eso el estudio realizado incluye un experimento realizado en personas voluntarias para catar el pan reducido en gliadinas comparado con el pan sin gluten del mercado (hecho con harina de arroz). El resultado fue muy favorable para el pan reducido en gliadinas ya que los catadores lo consideraban mucho mejor que el otro y además, les recordaba al pan común. Este nuevo descubrimiento puede ser un paso adelante en el desarrollo de productos aptos para celíacos con las mismas características organolépticas que los productos comunes.

A pesar del sorprendente y beneficioso hallazgo, puede ser un tema controvertido ya que los productos modificados genéticamente tienen ‘mala fama’ entre la población. Aún así, deberemos esperar a que salgan al mercado para comprobarlo.

Artículos relacionados:
‘El consumo del pan, imprescindible para disfrutar de una dieta equilibrada’.
‘Según un reciente estudio, el pan integral reduce las posibilidades de tener diabetes’

.

Margi Pons es diplomada en nutrición humana y dietética por la Universidad de Barcelona y máster en Seguridad Alimentaria de la UB-UAB-ACSA. Trabaja en Cesnut Nutrición adaptando y validando menús para diferentes centros escolares y residencias. También es la responsable de la formación en materia de alérgenos.
@: margi@cesnut.com