



## Tutti Pasta colabora en el desarrollo de nuevos alimentos funcionales para mayores

10-07-2013

La incidencia de la obesidad y las enfermedades cardiovasculares está aumentando de forma alarmante y se está convirtiendo en un problema de salud pública de gran magnitud. Por ello buscar estrategias dietéticas, alimentos e ingredientes con propiedades beneficiosas que permitan frenar esta situación es objetivo principal de instituciones, centros tecnológicos y empresas alimentarias.

Los alimentos funcionales son alimentos enriquecidos con un ingrediente natural añadido que cumple una función específica como mejorar algún aspecto concreto de la salud de la persona, o reducir el riesgo de contraer enfermedades.

En este marco, Tutti Pasta y el departamento de Ciencias de la Alimentación de la Universidad de Navarra, han participado en un estudio clínico dentro del *Proyecto Senifood*, que forma parte del *Programa Cenic* de apoyo a la I+D, financiado por el Ministerio de Economía y Competitividad español, y cuyo objeto es la investigación industrial de dietas y alimentos con características específicas para las personas mayores, con un claro efecto beneficioso frente a patologías derivadas de la edad.

En ese marco, la Universidad de Navarra ha llevado a cabo un estudio clínico con el seguimiento de 47 pacientes, hombres y mujeres con sobrepeso y obesidad a los que se les pautó durante un mes una dieta moderadamente baja en calorías, equilibrada y personalizada, confeccionada fundamentalmente con platos y postres elaborados por Tutti Pasta. Además, los platos recibidos por la mitad de los pacientes incluían un extracto de cacao diseñado por Nutrafur, otra empresa participante en el *Proyecto Senifood*.

Los resultados muestran que el consumo durante cuatro semanas de estos platos y postres dentro de la dieta hipocalórica pautada, redujo el peso corporal y mejoró la bioquímica general (colesterol, insulina) en los pacientes. Además, los voluntarios que recibieron los platos que incluyeron el extracto de cacao utilizado en este estudio, presentaron una reducción mayor en un marcador (LDL-oxidadas), cuyo aumento se relaciona con mayor riesgo cardiovascular.

Para los responsables de la empresa *"ha resultado interesante comprobar cómo los platos de Tutti Pasta, fabricados industrialmente, resultaron aptos para componer una dieta equilibrada"* que consiguió los efectos que se acaban de relatar, y también es de reseñar que *"la tasa de abandono entre los voluntarios del estudio llevado a cabo por la Universidad de Navarra fue prácticamente nula"*, lo

cual –frente a la imagen que todavía perdura en amplias capas de la población- arroja la conclusión de que *“hoy en día se puede comer sano, sabroso y equilibrado, de forma variada, con platos preparados ultracongelados de quinta gama”*.

[www.tuttipasta.com](http://www.tuttipasta.com)