

CIÈNCIA I SEGURETAT ALIMENTÀRIA: CONTRIBUCIONS DE LA RECERCA

Jornada organitzada, el 15 de novembre de 2006, pel Vicerectorat de Recerca i Innovació de la Universitat Ramon Llull (URL) de Barcelona amb la col·laboració de l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (ACCA), societat filial de l'Institut d'Estudis Catalans (IEC), en el marc de la Setmana de la Ciència 06, dedicada aquest any a l'alimentació al segle XXI.

El doctor Josep Obiols, de l'ACCA, donà la benvinguda, a les 9.30 h, a les més de cent persones que hi van assistir, i va destacar la diversitat d'objectius que hi ha en la recerca sobre aliments, nutrició i dieta, així com la contribució a actualitzar-ne la docència.

El doctor Josep M. Garrell explicà el compromís de la URL a fomentar la investigació en tots els nivells i a potenciar la transferència dels resultats obtinguts a la societat en general. Destacà l'interès per la difusió de coneixement d'àmbits diferents al major nombre de persones. Les ponències de la jornada posen de manifest l'interès que existeix a la URL per l'àrea dels aliments.

La introducció del tema de la jornada la va fer la professora Maria J. Rosselló, cap d'estudis de nutrició humana i dietètica de l'Escola Universitària d'Infermeria, Fisioteràpia i Nutrició Blanquerna (EUIFNB), que va destacar la relació directa entre nutrició i salut. El concepte de seguretat alimentària va des de l'oferta i la capacitat d'adquisició, passant per l'estabilització de les fluctuacions i les mancances en funció de l'època de l'any i la disponibilitat adequades, fins a la bona qualitat i innocuïtat dels aliments.

Un cop aconseguit l'abast dels aliments, el que volem assegurar és la innocuïtat sanitària, tot mantenint-ne les propietats nutricionals, ja que el consumidor mitjà es qüestiona, entre altres, si menja bé, què menja en consumir l'àmplia oferta d'aliments actuals, els riscos de toxicitat del que menja i si la informació que li arriba sobre els aliments és correcta i fiable.

Rosselló va presentar les ponències programades en la jornada, corresponents a diferents grups de científics de la URL que treballen per investigar els avenços en les disciplines acadèmiques, que permeten respondre a les inquietuds dels consumidors d'aliments.

En la primera exposició, Marta Anguera, de l'EUIFNB, de la URL, va parlar de què significa menjar bé i va donar criteris per a la tria correcta de la dieta en cada cas i, en general, per a evitar disfuncions en la salut.

La doctora Magda Faijes, de l'Institut de Química de Sarrià (IQS), va descriure la funció dels enzims en l'assimilació dels aliments en el cos humà i l'aplicació als processos industrials. Explicà el significat dels termes «aliments funcionals» i «aliment probiòtic», a través de l'exemple de la isomaltosa.

El cas de les dioxines com a toxines que s'incorporen a la cadena tròfica des del medi ambient i que són una preocupació dels consumidors va ser presentat pel doctor Jordi Díaz, de l'IQS, amb dades reals sobre continguts trobats en aliments que es comercialitzen actualment.

L'aportació de les ciències de la comunicació a l'alimentació va ser presentada pels doctors Joan Sabaté i Víctor Curto de la Facultat de Ciències de la Comunicació Blanquerna (FCCB), de la URL, que van explicar les experiències en els estudis de mercat per la introducció de nous productes i la investigació sobre els hàbits alimentaris de la societat.

Finalment, s'establí un diàleg entre els assistents i els ponents de la jornada.