



MATARROMERA LIDERA EL PROYECTO "INGRAPE" DEL MINECO

Titulo del proyecto: "Nueva gama de alimentos con bajo contenido en sal condimentados con extractos de uva: desarrollo culinario y evaluación funcional en la prevención de la hipertensión arterial y el control de la glucemia".

Referencia del proyecto: RTC-2016-4556-1

Participantes de proyecto:

- Bodega Matarromera S.L. (líder)
- Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL-CSIC)

Duración del proyecto: 01/04/2016-31/03/2019

Convocatoria: Retos Colaboración 2016 del MINECO. Calificación Actuación: 7.70

Resumen: La enorme competencia mundial en el mercado del vino obliga a las empresas vinícolas españolas a buscar nuevos productos innovadores, de alta calidad, que combinando la tradición vitivinícola con oportunas investigaciones, les permita posicionarse a nivel internacional. Como punto de partida del proyecto INGRAPE se han seleccionado ingredientes derivados de la uva, en concreto extractos ricos en polifenoles, que a priori tienen la capacidad de potenciar el sabor de los alimentos, lo que podría llevar asociado un menor consumo de sal en las comidas. Por este motivo, el desarrollo de productos alimentarios/alimentos con bajo contenido en sal para la mejora de la salud de la población, plantea una oportunidad de contribuir a la creación de valor añadido y a la potenciación de la competitividad en el sector de la alimentación en general, y del vino y derivados en particular, a la que se pretende llegar a través de este proyecto.

Objetivo: Desarrollar recetas de cocina con bajo contenido en sal mediante la incorporación de extractos de uva, y evaluar su beneficio en la salud humana, concretamente para la prevención y/o mejora de la hipertensión arterial y el control de la glucemia.

Objetivos Específicos:

1. Obtener extractos de uva, caracterizados químicamente y sensorialmente atractivos, para su incorporación como condimentos en alimentos y/o platos de cocina.
2. Comprobar la efectividad de dietas bajas en sal mediante la incorporación de extractos de uva, en la prevención/mejora de la hipertensión arterial y los niveles de glucosa en población con factores de riesgo de cardiopatías y diabetes.
3. Desarrollar recetas de cocina/alimentos condimentados con extractos de uva nutricionalmente equilibrados y adaptados a grupos de población específicos.