

TEMES ACTUALS D'ALIMENTACIÓ

El món dels aliments i l'alimentació comprèn àmbits molt diversos, i a l'ACCA intentem donar cabuda a tots en les nostres activitats, per contribuir a la difusió de coneixements i innovacions relacionats amb la ciència dels aliments, la tecnologia, la nutrició i la dietètica, i també per participar en els debats que es deriven de l'impacte social de tot plegat.

Una bona mostra d'aquesta diversitat són els treballs premiats en les dues darreres convocatòries dels premis per a estudiants i joves graduats de la nostra associació, en el marc del conjunt de premis que atorga l'Institut d'Estudis Catalans, que ens acull. Hem considerat que la seva qualitat justifica la publicació, però també perquè constitueixen una bona mostra de la diversitat de temes d'actualitat.

«El calendari pastisser català: continuïtats i canvis», de Marta Manzaneres, incideix en el món de la gastronomia, que avui ja comença a tenir el respecte científic que es mereix. Aquest treball reflecteix una recerca en l'àmbit de la cultura popular i dels professionals de la pastisseria. Planteja una proposta molt innovadora i s'endinsa en un món desconegut i amb molta dificultat d'obtenció de dades. El seu gran valor és buscar la informació, no en els fons universitaris habituals, sinó en fonts contrastades fora dels cercles habituals. Té, a més, la virtut d'obrir, amb la deguda metodologia, possibilitats de noves recerques en l'àmbit del món gastronòmic.

L'estudi sobre el «Valor nutritiu i biofuncional d'un producte mediterrani: la beguda d'ametlla, comparada amb la beguda de soia», de Natalia Toro, incideix en l'àmbit de la bromatologia i la nutrició. Aporta dades, moltes de noves, sobre la composició i el paper de les begudes d'ametlla i soia en la ingesta diària de compostos nutritius i amb activitat funcional. La beguda d'ametlla té menys proteïnes i poliamines que la de soia, però continguts similars de greixos saludables, fibra i fitosterols. En el perfil de la d'ametlla destaca l'àcid oleic i en el de la de soia destaquen els àcids linoleic i linolènic. Degudament formulades i administrades, especialment en les edats adultes, poden ser un substitutiu de la llet de vaca per a les persones que no la toleren. A més, tant la beguda d'ametlla com la de soia són adients per a les persones intolerants a la histamina, problema al qual no es dedica, encara, la deguda atenció.

El treball «Consum de productes làctics i risc de diabetis tipus 2 en una població mediterrània d'alt risc cardiovascular», d'Andrés Díaz, s'orienta cap a la nutrició més relacionada amb la patologia. L'estudi conclou que, en el marc d'una dieta saludable, un alt consum de productes lactis descremats i iogurt pot tenir un efecte protector enfront de diabetis tipus 2 en adults d'edat avançada amb alt risc cardiovascular, i indica que cal seguir investigant en aquest problema mitjançant estudis d'intervenció.

Els aliments i l'alimentació interessen a la nostra societat i cal que els experts no limitin la seva tasca a les universitats i centres de recerca, sinó que la projectin més enllà, en els mitjans de comunicació, i més en temps en què circulen moltes informacions pseudocientífiques que desorienten els consumidors. La Universitat de Barcelona, a través del Claustre de Doctors i el Consell Social, concedeix unes distincions a les millors activitats de divulgació científica i humanística. Aquest any els premiats han estat dos membres de l'ACCA, Claudi Mans i Abel Mariné. Trobareu en aquest número els seus discursos en l'acte de concessió, que constitueixen unes reflexions entorn del fet científic, la seva divulgació i l'impacte sobre la societat.

Esperem que us interessin aquests continguts i estem oberts a qualsevol suggeriment i idea dels associats de cara a futurs números.

LA REDACCIÓ