

Aliments funcionals

Una alimentació més saludable?

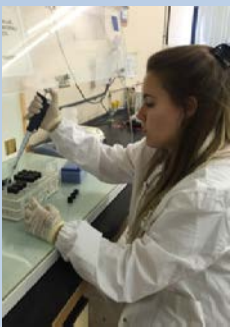


Un aliment pot ser funcional si s'ha demostrat satisfactòriament que posseeix un efecte beneficiós sobre una o més funcions específiques en l'organisme, que és rellevant per a la millora de salut i el benestar, per a la reducció del risc de patir malalties, o ambdues coses.

Aquest treball de recerca està estructurat en dos blocs. En el primer bloc, la recerca va enfocada a esbrinar què són realment els aliments funcionals, la legislació vigent sobre el seu ús, els beneficis per a la salut i la comprovació científica de les seves característiques. Per justificar tots aquests continguts, s'analitzen diversos productes funcionals que contenen principis bioactius, coneguts en el mercat a nivell publicitari i d'etiquetatge, per observar si el que es transmet és verídic i moral.

El segon bloc de la recerca va enfocat a l'anàlisi del contingut d'un principi bioactiu en un producte comercial. El producte estudiat és el VitaTen de Kaiku, una llet fermentada que anuncia com a publicitat la reducció de la pressió arterial a partir de pèptids bioactius antihipertensius que controlen la pressió. Utilitzant el mètode *in vitro* de control de la pressió arterial pel sistema renina-angiotensina (RAS) i una tècnica espectroscòpica, s'ha analitzat la presència d'aquests pèptids en el producte.

Els resultats obtinguts d'aquesta recerca d'informació i del treball experimental ens aporten una veritable visió sobre la publicitat i el mercat: d'una banda, es venen productes als consumidors fent publicitat enganyosa i, de l'altra, n'hi ha que s'ajusten al que són.



Marina Trujillo
Tutora: Viqui Burgués