

INFLUENCIA DEL PORCENTAJE DE SAL EN LAS CARACTERÍSTICAS REOLÓGICAS DEL PAN. EVALUACIÓN DE LA DOSIS ÓPTIMA DESDE EL PUNTO DE VISTA NUTRICIONAL Y TECNOLÓGICO

El pasado día 9 de Junio y en el Salón de Actos de la Federación Gremial de Panadería y Pastelería de la provincia de Valencia (FEGREPPA), y por la gestión realizada por la Secretaria Dña. Emilia BARGUES, el salón completamente lleno de profesionales del horno artesanal, fue presentado el estudio “Influencia del porcentaje de sal en las características reológicas del pan. Evaluación de la dosis óptima desde el punto de vista sensorial, nutricional y tecnológico” desarrollado por el Departamento I+D+I, cuya directora, Dña. Lydia Cervera y colaboradoras expusieron claramente el porqué de la conveniencia en la reducción de sal en el pan. Al citado estudio le fue reconocido el 3er premio en el VIII Congreso Internacional de Barcelona sobre Dieta Mediterránea, celebrado recientemente.

Como prueba de los resultados, se acordó lanzar para todo el Sector el “DIA DEL PAN CON MENOS SAL”, señalando el próximo día 29 de Junio para lanzamiento de la campaña de difusión, por lo que, ese día, todos los hornos del Gremio obsequiarán a su clientela con una degustación del nuevo “PAN CON MENOS SAL”.

A continuación, nuestro Vice-Secretario Paco Polit, inició una charla sobre “La importancia de la reducción del consumo de sal en la dieta”, resaltando lo necesario de la sal en nuestro organismo, destacando que los excesos en nada son buenos, especialmente en pacientes hipertensos y cardiopatas o nefróticos, así como en personas con osteoporosis y obesos, por las retenciones de líquidos y los consiguientes edemas, haciendo especial hincapié en que una alimentación VARIADA Y EQUILIBRADA, es esencial para una buena salud, recordando que en la pirámide alimenticia, los cereales, están presentes diariamente, especialmente en los niños, y más todavía en el desayuno, como aporte energético, tras 8 o 10 horas de ayuno nocturno. También comentó que el pan, como todos los cereales, es un polisacárido, por lo tanto de absorción más lenta, a diferencia de los disacáridos, glucosa y fructosa, que son de absorción más fácil por el organismo y mucho más rápidamente almacenados por él en forma de glucógeno y grasas.

El Ilmo Sr. Director General del IMPIVA, Don Daniel Moragues, que presidió y clausuró el Acto, inició y compartió con los presentes la degustación del nuevo PAN CON MENOS SAL, coincidiendo con la opinión del resto de asistentes de la buena presencia, color y sabor.

Desde aquí felicitamos al equipo de investigadoras, a FEGREPPA, en nombre de su Presidente Don José Báguena y Junta Directiva y también a todos los Consumidores por los beneficios que van a recibir con esta aportación. PAN CON MENOS SAL.