

Estudiantes de la UMH desarrollan alimentos funcionales con propiedades saludables - La Verdad - 04/04/2015

## Estudiantes de la UMH desarrollan alimentos funcionales con propiedades saludables

Galletas de plátano y bacon, batido y barritas energéticas de dátil, gominolas de calabaza y boniato, y crema de frutos secos, entre las propuestas

:: R.E.

**ELCHE.** Galletas de plátano y bacon, pasta fresca de alcachofa sin gluten, gominolas de calabaza o crema de frutos secos son algunos de los alimentos que ha desarrollado un grupo de estudiantes del Grado en Biotecnología de la Universidad Miguel Hernández (UMH) de Elche. Esta actividad se enmarca dentro del programa de la asignatura de Biotecnología de los Alimentos Funcionales de la UMH.

Los estudiantes han propuesto, de forma individual o en grupo, el desarrollo y la elaboración de varios alimentos que tienen propiedades saludables. Para ello, han analizado los problemas que existen entre los consumidores, han aportado posibles soluciones y han superado los problemas tecnológicos que conlleva la elaboración de un alimento funcional.

Las propuestas de los estudian-



Preparación de los alimentos funcionales en la EPSO. :: UMH

tes de la UMH para esta actividad han sido galletas de plátano y bacon, batido de dátil, barritas energéticas de dátil, crema de frutos secos, gominolas de calabaza y boniato, pasta fresca sin gluten de alcachofa y madalena sin gluten de arándanos.

Además, han obtenido compuestos bioactivos de mango, maracuyá y piña con elevado poder antioxidante. En todos los alimentos se ha refor-

zado el papel de los principios bioactivos con propiedades saludables y los productos se han obtenido a través de procedimientos biotecnológicos.

Algunos de los estudiantes compartirán sus experiencias a la hora de plantear la elaboración de estos productos en el programa de Radio UMH 'Salud y Bienestar a través de la Alimentación', así como en las redes sociales de la asignatura.

Los alimentos se han desarrollado y elaborado en los laboratorios de la Facultad de Ciencias Experimentales de la UMH y en la Escuela Politécnica Superior de Orihuela (EPSO). Los profesores de la asignatura de Biotecnología de los Alimentos Funcionales de la UMH y miembros del Departamento de Tecnología Agroalimentaria José Ángel Pérez Álvarez y Manuel Viuda Martos han supervisado el proceso.

### Avizorex, patente en EE UU

La empresa Avizorex Pharma, vinculada al Parque Científico de la UMH, ha obtenido la patente en Estados Unidos para AVX-012, un tratamiento que evita la sequedad ocular al favorecer la lubricación natural del ojo. La patente en EE UU, que se otorga en exclusiva a Avizorex, estará vigente con cobertura legal mínima hasta 2031.

Este candidato a fármaco está destinado a curar el síndrome del ojo seco y no a paliar sus síntomas, como ocurre con los medicamentos existentes actualmente en el mercado. El tratamiento, que actúa elevando la secreción lacrimal fisiológica de forma natural, se encuentra en la última fase de pruebas por lo que se prevé que los tests en humanos comiencen en 2016.