

Madrid, lunes 15 de febrero de 2016

## **El IATA celebra su 50º aniversario convertido en un referente internacional de la investigación de alimentos**

- El centro desarrolla panes con menos calorías, jamones con menos grasa y levaduras que mejoran el vino, entre otros trabajos
- Sus estudios abarcan toda la cadena alimentaria, desde la microbiota intestinal hasta la conservación de los alimentos



*Desarrollos del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, en Paterna (Valencia). Foto: CSIC*

El Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA), en Paterna (Valencia), ha celebrado este lunes su 50º aniversario convertido en un referente internacional en ciencia y tecnología de alimentos. Sus estudios abarcan toda la cadena alimentaria, desde la microbiota intestinal hasta la conservación de los alimentos. Este centro del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) ha acogido un acto oficial que ha contado con la presencia del vicepresidente de Organización y Relaciones Institucionales del CSIC, José Ramón Urquijo, el delegado del CSIC en la Comunidad Valenciana, José Pío Beltrán, y la directora del centro, Cristina Molina Rosell, entre otras personalidades.

En el IATA se trabaja con el objetivo de mejorar la nutrición y la salud, aunque sin olvidar el placer de saborear los alimentos. Algunos de sus desarrollos más destacados

son la elaboración de jamones con menos grasa, panes con más fibra y menos calorías, levaduras que mejoran el sabor y el aroma del vino, y zumos refrigerados con un sabor como el de los zumos recién exprimidos, entre otros. También han identificado una bacteria que mejora la calidad de vida de los celíacos al regular las alteraciones de la flora intestinal.

“En estos 50 años de historia, el IATA se ha convertido en un centro pionero de referencia nacional e internacional en ciencia y tecnología de alimentos, y ha realizado una transferencia efectiva de los resultados al sector industrial”, señala Molina Rosell. “Asimismo, la formación de técnicos, doctores y postdoctorales en agroquímica y ciencia de alimentos ha proporcionado miles de profesionales que ocupan puestos directivos, académicos y técnicos en universidades y en empresas de ámbito autonómico, nacional e internacional”, añade.

La investigación del IATA abarca todas las etapas de la cadena alimentaria, desde el funcionamiento de la población microbiana intestinal hasta la conservación de los alimentos. Sus grandes líneas de investigación son la ciencia de alimentos, la seguridad y calidad alimentarias, y la biotecnología. “La actividad investigadora del IATA prosigue en la innovación en productos derivados de cereales, carnes y productos cárnicos, post-recolección de cítricos, estudios de percepción sensorial con consumidores, modelización de procesos de conservación de alimentos, envases inteligentes y control de riesgos bióticos y abióticos”, detalla la directora. “A ello se une una intensa actividad en el ámbito de la biotecnología de alimentos, en el sector enológico, así como en el ámbito de las bacterias lácticas, su papel en el procesado de alimentos y su influencia en procesos metabólicos”.

El IATA se inauguró oficialmente en 1966 aunque sus investigaciones se iniciaron casi una década antes, en 1957, en del departamento de Química Vegetal del desaparecido Instituto de Química Alonso Barba, en el seno de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad de Valencia. La investigación del centro nació vinculada a los productos de la Comunidad Valenciana, como los cítricos y el arroz, pero con los años se ha ido diversificando y ha ido asumiendo nuevos retos, como por ejemplo el desarrollo de carnes más saludables, con el citado jamón bajo en grasa, el estudio de las propiedades benéficas para la salud de las bacterias lácteas y el tratamiento de cereales para alimentos multifibra.

“Asimismo, las investigaciones en agronomía, medio ambiente y recursos naturales han generado el Instituto de Biología Molecular y Celular de Plantas y el Centro de Investigaciones sobre Desertificación”, indica la directora.

Estos son algunos de los desafíos del IATA, un centro que se consolida como referente internacional en la investigación sobre la nutrición, la seguridad alimentaria y la salud.