

Elaboran la primera base de datos sobre la composición de productos sin gluten que están en el mercado

Málaga aplicará la metodología MESTA desarrollada por el Consejo de Transparencia de España y AEVAL

Celiacbase incluye 126 marcas comerciales y más de 2.200 alimentos. Realizado por investigadores de la URV, permitirá a dietistas-nutricionistas valorar y planificar la alimentación de los pacientes celíacos



HORA: 17:15

LUGAR: EL LAGARILLO

Investigadores de la Universidad Rovira i Virgili, IISPV y adscritos al CiberObn han elaborado la primera base de datos en España sobre la composición de productos sin gluten, que abarca 126 marcas comerciales y 2.247 alimentos. Con el nombre de Celiacbase se presentará este viernes, 30 de noviembre, en el VI Congreso Nacional de la Sociedad Española de Enfermedad celíaca, en Córdoba.

Esta tabla, elaborada bajo la dirección de la investigadora Nancy Babio con la colaboración de María de la Serra Besora, Nuria Lladó -alumnas anteriormente de grado y ahora de máster- de la Universidad y el catedrático de Nutrición y Bromatología Jordi Salas-Salvadó permitirá a los dietistas-nutricionistas valorar y planificar la alimentación de los pacientes que padecen celiaquía. Celiacbase está organizada en 14 grupos de alimentos ordenados alfabéticamente y 36 subgrupos, según la información técnica aportada por las diferentes empresas y por la recogida a través del etiquetado del envase. Hasta el momento solo existían en Europa dos tablas de estas características que solo contemplaban un total de 63 productos.

[Ir a noticia completa](#) [

<http://diaridigital.urv.cat/es/elaboran-la-primera-base-de-datos-sobre-la-composicion-de-productos-sin-gluten-que>
]

Fuente: Diari Digital de la Universitat Rovira i Virgili