

TITULO: REDUCCIÓN DEL CONTENIDO CALÓRICO EN MERMELADAS (ET3 BIOJELLY).

FECHA INICIO: ENERO 2018 / **FECHA FIN:** DICIEMBRE 2018

RESUMEN: En la nueva directriz sobre la ingesta de azúcares para adultos y niños, la OMS recomienda reducir el consumo de azúcares libres a lo largo del ciclo de vida. Aunque la mayoría de los azúcares (sacarosa, fructosa y glucosa) tienen un valor energético de alrededor de 4 kcal/g, difieren en su índice glucémico (IG). La glucosa tiene el IG más alto con un valor de 100, seguido de sacarosa con 61-65 y fructosa con un IG de 19-23 (Rubio-Arreaz, Sahuquillo, Capella, Ortolá y Castelló, 2015). Por lo tanto, la fructosa es el azúcar más utilizado en las formulaciones de mermelada para las personas con diabetes mellitus tipo 2. Además, estudios en animales y humanos han demostrado que la fructosa puede desempeñar un papel activo en el aumento de la absorción de glucosa hepática y la posterior disminución de la respuesta glucémica a carbohidratos dietéticos adicionales (Heacock, Hertzler y Wolf, 2002). En este proyecto se pretende la sustitución total o parcial del azúcar blanco refinado utilizado en mermeladas por endulzantes o azúcares de origen natural con bajo índice glucémico, como sirope de agave, sirope de algarroba, azúcar de coco y fosvitae (preparado de fructo oligosacaridos procedente de caña de azúcar). En el proyecto se han desarrollado distintas formulaciones de mermelada de fresa. De todos los endulzantes utilizados, el sirope de agave se presenta como una alternativa saludable para la sustitución del azúcar refinado en mermeladas.

CONVOCATORIA: Proyecto de I+D propia Convenio INFO-CTC 2018

DIFUSIÓN DE RESULTADOS:

* **Poster presentado en el 9º Congreso Internacional de Química la ANQUE.** (Murcia 17-20 junio de 2018)

*Para más información contactar con Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación.

Presentación García Gómez: sese@ctnc.es