

# Alimentación

## TERRAS GAUDA RECOLLE O PREMIO DA RAGC 2009 DE INVESTIGACIÓN POR UN PROXECTO CO CSIC

Terras Gauda recolleu o Premio Investigación 2009 da Real Academia Galega de Ciencias polo 'Estudo para a mellora da calidade do viño albariño', desenvolvido en colaboración co Instituto de Fermentacións Industriais e a Misión Biolóxica de Galicia, do CSIC, nun acto na sede da RAGC en Santiago. O director técnico de Terras Gauda,



As premiados, no acto de RAGC. AEP

Emilio Rodríguez Canas, e os investigadores Carmen Martínez, da Misión Biolóxica de Galicia, e Afonso Carrascosa, do Instituto de Fermentacións Industriais son os

autores do proxecto, unha investigación de 8 anos que permitiu seleccionar 22 cepas autóctonas de albariño especialmente fértiles, produtivas e resistentes a pragas.

## IKER ERAUZKIN PILOTARÁ O PORTAL GASTRONÓMICO EN INTERNET DELICOOKS

O cociñeiro Iker Erauzkin pilotará o novo portal gastronómico en internet Delicooks, apadrinado o pasado xoves pola chef Carme Ruscalleda na súa presentación pública en Barcelona. Erauzkin dixo en declaracións a Efe que «Delicooks é un portal de gastronomía colectivo que presentará receitas propias elaboradas por

un equipo de redacción, e temas de enoloxía, comida sa, estilo na mesa e todo o relacionado co mundo dos fogóns». Ademais de Erauzkin, no equipo figuran a fotógrafa Becky Lawton, a deseñadora gráfica Fernanda Algorta e o editor de Styria, Raúl M. Mir. A principal sección do portal ([www.delicooks.com](http://www.delicooks.com)) é o recetario dividido en categorías de menús: de verán, de outono, de inverno, de primavera, de Nadal, sen gluten, sen lácteos nin ovos, menús de cine.

biocombustibles e o alza dos prezos do petróleo», sinala o informe Perspectivas Alimentarias.

**CEREAIS.** Con todo o estudo da Fao destaca que, hoxe en día, as reservas mundiais de cereais atópanse en niveis «máis saudables», aínda que algúns mercados enfrontáanse a condicións máis difíciles. En xeral, as subministracións en mans dos exportadores son máis adecuadas para responder ao aumento da demanda que durante o devandito período de alza de prezos.

«O estado saudable das reservas e as boas perspectivas de produción reducen o risco dunha forte subida de prezos durante os próximos seis meses, pero a Fao continuará vixiando moi de cerca a situación», asegurou o director xeral adxunto da Fao á fronte do

Departamento de Desenvolvemento Económico e Social, Hafez Chahem.

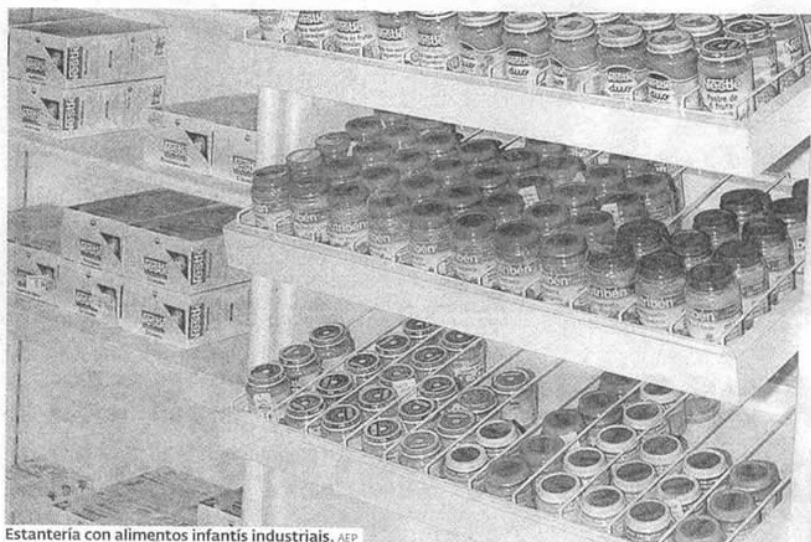
A pesar de que as perspectivas iniciais para os cereais indican un descenso da produción mundial en comparación con 2008, espérase que a produción en 2009 se situse un 4 por cento por encima da de 2007.

**SEMENTES OLEAGINOSAS.** En canto ao mercado de sementes oleaginosas, a organización estimou que os prezos se debilitarán nun futuro próximo para fariñas e tortas, debido á colleita abundante prevista en Sudamérica, aínda que se esperan maiores recortes no mercado de aceites e graxas. Os prezos mundiais do azucre deberían manterse firmes, aínda que a niveis máis baixos que os actuais.

**CARNE.** Segundo os datos da Fao, os prezos da carne a nivel mundial foron un 8 por cento máis baixos de media nos primeiros dez meses do presente ano 2009 que no mesmo período do ano anterior, pero a organización espera que o descenso nas importacións en todo o mundo afecte a todos os tipos de carne, cunha lixeira recuperación en 2010.

**LÁCTEOS.** Pola súa banda, os prezos dos produtos lácteos presentaron un aumento do 80% desde o seu nivel mínimo en febreiro de 2009, sendo os leites en po as que experimentan o alza máis rápida. Os prezos futuros dependerán de se a Unión Europea sitúa no mercado internacional os seus importantes reservas de manteiga e leite desnatada.

**PEIXE.** Así mesmo, a Fao destacou que o 2009 foi un ano «difícil» para o peixe e os produtos pesqueiros, debido á recesión mundial que afectou á demanda. Nos últimos meses produciuse un incremento moderado dos prezos.



Estantería con alimentos infantís industriais. AEP

## Os purés caseiros superan en contido enerxético aos industriais

Os purés infantís industriais, os chamados 'potitos', teñen ata un 40% menos de contido enerxético que os caseiros, segundo un estudo que conclúe que con este tipo de comida non se pode garantir unha boa nutrición nos nenos que os consomen habitualmente.

O traballo, elaborado por profesionais do Centro de Asistencia Primaria de Amadeu Torner de L'Hospitalet de Llobregat (Bar-

celona), analizou as diferenzas nutricionais que hai entre os purés industriais e os caseiros.

Segundo os autores do traballo, publicado no Boletín da Sociedade Catalá de Pediatría, a pesar de que se explica continuamente aos pais como se fan estes purés para garantir unha adecuada alimentación, moitos non o fan porque nin sequera cociñan para eles, e xa ven casos de nenos de 10 meses

que nunca probaron unha papilla caseira.

Aseguran que cada vez hai máis familias que substitúen unha ou máis comidas das que antes se cociñaban na casa por preparados comerciais, e que aínda que un uso racional pode ser de gran axuda, é necesario un esforzo investigador e investidor da industria para que os produtos se axusten máis ás necesidades dos nenos.

## Ceaccu pide que se impidan confusións interesadas ao etiquetar

A Confederación Española de Organizacións de Amas de Casa, Consumidores e Usuarios (Ceaccu) pediu o pasado luns aos membros do Parlamento Europeo da Comisión de Medio e Seguridade Alimentaria (ENVI) que impidan as «confusións interesadas» nas etiquetas ao ofrecer a información nutricional, como ocorre, ao seu parecer, con aqueles produtos

que «camuflan» a súa verdadeira idoneidade con alegacións de saúde, ou os que ofrecen a súa composición a partir de racións «pouco realistas».

O pasado mércores cerrouse o prazo para presentar emendas ao proxecto de regulamento de información sobre os alimentos ao consumidor que modificará e integrará a actual normativa

européa en materia de etiquetaxe alimentaria.

Trátase, a xuízo da Ceaccu, dun texto de «gran transcendencia» para os dereitos do consumidor, pois están en discusión cuestións como o tamaño da letra das etiquetas, a obrigatoriedade da etiquetaxe nutricional ou o lugar do envase no que estes datos deben ofrecerse.