



## Vall d'Hebron investiga la influencia del caldo con el confort digestivo

Barcelona, 28 nov (EFE).- Un equipo del Vall d'Hebron Institut de Recerca (VHIR) de Barcelona está llevando a cabo una investigación para intentar determinar la capacidad de los alimentos para mejorar el "confort digestivo" y las sensaciones agradables en el organismo, en este caso concreto, sobre los efectos de bienestar del caldo.

El estudio dirigido por el doctor Fernando Azpiroz -que se realiza en colaboración con Gallina Blanca Star- se inscribe en el marco del proyecto de investigación en alimentación y salud **Henufood**, aprobado y financiado en parte por el Ministerio de Ciencia e Innovación, en el que participan nueve empresas y once hospitales y centros de investigación de toda España.

"Se trata de un estudio integral sobre la respuesta de los alimentos con la hipótesis de que el aparato digestivo puede ser el origen de sensaciones placenteras. Nuestro objetivo es demostrar que un alimento, en este caso se toma el caldo como modelo, puede mejorar el bienestar tanto en condiciones normales como en situaciones de inapetencia", afirma el doctor Azpiroz.

A pesar de que el caldo o sopa está considerado en la cultura popular como un alimento con propiedades para asentar el estómago y mejorar, en general, el confort digestivo, hasta hoy no se habían realizado estudios clínicos que permitan demostrar esta relación científicamente, han explicado los promotores del estudio.

El estudio, que finalizará en el 2013, comprende dos fases que se llevan a cabo con modelos experimentales 'in vivo', con el objetivo de estudiar, por un lado, la capacidad saciante de los alimentos con bajo contenido calórico, como el caldo y, por otro, la generación de sensaciones placenteras.

La investigación plantea estudios sobre la función del trato gastrointestinal, y así investigará la respuesta del aparato digestivo, y la capacidad saciante de este alimento en diferentes situaciones fisiológicas, utilizando modelos experimentales de hambre y saciedad.

Los problemas digestivos como la distensión abdominal, pesadez o molestias, que pueden influir negativamente en la calidad de vida son habituales.

Se calcula que un 30% de la población está afectada por trastornos funcionales digestivos, aquellos en los que no se encuentra una causa orgánica detectable por métodos diagnósticos convencionales.

Los responsables de la investigación apuntan que sopas y caldos son una buena opción para asegurar los niveles de hidratación del nuestro organismo, con una baja aportación calórica. Uno de los objetivos de este estudio es demostrar que facilita la digestión.

La Fundación de la Dieta Mediterránea recomienda incrementar el consumo de sopa actual y tomarla mínimo cuatro veces por semana por sus beneficios nutricionales y su papel en las necesidades de hidratación del organismo.

**Henufood** es un proyecto de investigación científica en alimentación y salud -liderado por la empresa Gallina Blanca Star- que, con un presupuesto de 7 millones de euros, ha impulsado esta iniciativa. EFE

saf/fjn