



Investigadores de la Universidad de Oviedo rastrearán los alérgenos más comunes en las golosinas de mayor consumo

- Fundación Mapfre ha concedido una de sus 45 ayudas para proyectos de investigación en el área de salud, al equipo de Genética de Recursos Naturales de la Universidad de Oviedo

Oviedo, 11 de enero de 2013. Investigadores de la Universidad de Oviedo rastrearán los alérgenos potenciales que contienen algunas de las golosinas más consumidas en España. El equipo de investigación de Genética de Recursos Naturales de la Universidad de Oviedo, dirigido por la catedrática Eva García Vázquez, ha obtenido una de las 45 ayudas que Fundación Mapfre concedió el pasado mes de diciembre a proyectos de investigación en materia de salud, tanto nacionales como internacionales.

Diferentes estudios constatan que las alergias alimentarias son un problema creciente en España, tanto en niños como en adultos. La composición de algunas de las golosinas de consumo más común entre niños y adultos incluye ingredientes que pueden actuar como desencadenantes de una alergia alimentaria.

Las chucherías vendidas a granel no especifican en ninguna etiqueta sus ingredientes, ya que la legislación vigente no lo exige, por ello el consumidor final no puede saber si esas golosinas contienen trazas de alguno de los alérgenos más comunes como los frutos secos, ciertas proteínas contenidas en la gelatina, o animales, como la cochinilla, un pequeño insecto del que se obtiene la carmina para proporcionar el color rojo a los dulces.

Los investigadores tomarán muestras de diferentes productos (gominolas, nubes de malvavisco, toffees o golosinas complejas) en distintos puntos de venta y las someterán a un análisis de ADN en el laboratorio. Los resultados permitirán determinar el nivel y la frecuencia de los principales alérgenos en esas chucherías. Los resultados del proyecto formarán parte de la tesis doctoral de una de las jóvenes investigadoras del grupo, Marta Muñoz Colmenero.



Universidad de
Oviedo

Nota de Prensa

Las conclusiones obtenidas al final de la investigación pretenden aportar información para reforzar el control y prevenir incidencias sanitarias asociadas al consumo inadvertido de alérgenos en golosinas comerciales.