

Realizan la primera base de datos sobre la composición de productos que no tienen gluten

Investigadores de la Universidad Rovira i Virgili, IISPV y adscritos al CiberObn han realizado la primera base de datos en España sobre la composición de productos sin gluten, que abarca 126 marcas comerciales y 2.247 alimentos. Este viernes se presenta en el VI Congreso Nacional de la Sociedad Española de Enfermedad celíaca, en Córdoba, bajo el nombre de Celiabase.

La [tabla](#) ha sido elaborada bajo la dirección de la investigadora **Nancy Babio** y con la colaboración de las alumnas **María de la Serra Besora**, **Nuria Lladó** y el catedrático de Nutrición y Bromatología **Jordi Salas-Salvadó**. Esta herramienta permitirá a los dietistas-nutricionistas valorar y planificar la alimentación de los pacientes que padecen celiaquía. Celiabase 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 este momento solo habían en Europa dos tablas de estas características que solo contemplaban un total de 63 productos.

La investigación partió de un estudio previo de la doctora **Babio** y del profesor **Salas** y otros especialistas, en el que se observó que los pacientes con celiaquía consumían más cantidad de azúcares y grasas saturadas. Fruto de esta línea de trabajo, se vio la necesidad de recopilar la información nutricional de todos los productos sin gluten que se comercializan en España y llevar a cabo la comparación del perfil nutricional de los productos sin gluten respecto a sus homólogos con gluten. Los productos sin gluten suelen llevar más grasas saturadas, sal y azúcar.

La valoración nutricional de las personas con celiaquía o bien que consumen productos sin gluten está limitada debido a la falta de tablas de composición que contengan esta información nutricional. Dentro de la Unión Europea (UE), Austria e Italia han sido los primeros y únicos países que han desarrollado una base de datos de productos sin gluten, pero con una limitada cantidad de productos incluidos que no superan los 65.

La investigadora **Nancy Babio** indica que como los productos cambian y, con el objetivo de englobar la máxima cantidad de productos sin gluten de todas las marcas comercializadas en España, *"se diseñó un trabajo sistemático con el fin de obtener la máxima cantidad de información nutricional de los productos sin gluten"*. Además, *"se propuso valorar la composición nutricional de algunos productos sin gluten respecto a sus productos homólogos con gluten"*.

La enfermedad celíaca es una patología crónica de origen autoinmune desencadenada por la ingesta de gluten en individuos genéticamente predispuestos, cuyo tratamiento se basa solamente en el seguimiento de una dieta sin gluten. Según los últimos estudios epidemiológicos, la prevalencia actual en población general es de alrededor de 1%. Se ha observado que esta prevalencia está en aumento probablemente por su detección precoz. Asimismo, en los últimos años ha habido un aumento de personas que adoptan una dieta libre de gluten, lo que ha desarrollado un mercado global de productos sin gluten.

Apoyo y colaboración de la Asociación de Celiacos de Cataluña

Los productos alimentarios incorporados en la base de datos se han elegido en función de la clasificación de alimentos de la Tabla Orientativa de alimentos con y sin gluten gracias a la colaboración de la Asociación de Celiacos de Cataluña. La información nutricional de todos estos productos se ha obtenido por métodos indirectos a partir del etiquetado, legislado según el Reglamento (UE) 1169/2011 (13), y/o fichas técnicas de marcas potenciales que comercializan productos sin gluten en el mercado español. Los productos incluidos son representativos del consumo que habitualmente se hace en España.