

Además de saludable, Tritordeum posee unas características organolépticas que lo hacen fácilmente reconocible

## Agrasys presenta Tritordeum como una alternativa más digerible que el trigo común ☆

Redacción Interempresas 05/05/2016



**Agrasys, spin-off del CSIC situada en Barcelona, ha presentado en Alimentaria el cereal Tritordeum como una alternativa saludable y una opción más digerible para todas aquellas personas con intolerancias alimentarias no celiacas.**

Este nuevo cereal 'made in Spain' contiene menos proteínas indigestibles de gluten que el trigo común, y aunque no es apto para celíacos sí lo es para personas con Sensibilidad al Gluten No Celíaca (SGNC). También contiene 10 veces más luteína que el trigo harinero, un antioxidante de color amarillo beneficioso para la salud ocular que protege la piel de los rayos UV y del envejecimiento prematuro. Además, el Tritordeum contiene más ácido oleico que el trigo, un ácido graso monoinsaturado que reduce el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares; y es rico en fibra dietética y fructanos, unos carbohidratos de acción prebiótica que contribuyen a mantener la flora bacteriana intestinal.



Pan de Tritordeum.

Esta presentación, que ha contado con expertos nutricionistas, investigadores y profesionales del sector alimentario, ha coincidido precisamente en un contexto en que el consumidor evita o elimina el gluten de su dieta –bien por moda o bien por causas médicas– y tras haberse registrado un incremento del porcentaje de personas con SGNC.

Según datos de la Sociedad Española de Alergología e Inmunología, se estima que hasta el 10% de la población española puede sufrir ya esta patología –aproximadamente 4,6 millones de posibles pacientes– superando así el 1% de los celíacos diagnosticados. Debido a estos datos, el sector de la alimentación ha multiplicado por seis en la última década las ventas de alimentos sin gluten, y ya hay más consumidores no celíacos de estos productos que celíacos.

Todos los expertos reunidos en este encuentro han insistido en que este sector de la población no debe dejar de comer gluten sino buscar alternativas más digeribles.

### Alternativa a comer sin gluten

Abel Mariné, profesor emérito de Nutrición y Bromatología de la UB, ha destacado el desconocimiento general que existe sobre el gluten y cómo muchas personas, con un criterio equivocado, creen que es una sustancia "nociva" y optan por comprar productos que no lo contienen. Una tendencia que "puede causar desequilibrios en la alimentación", alerta Mariné.

"En vez de eliminar el gluten de la dieta, el consumidor debe buscar alternativas más digeribles, como es el caso del Tritordeum" ha indicado Pilar Barceló, directora general de Agrasys. Para luego explicar que este cereal es "al igual que el trigo, una combinación natural de especies distintas". Hasta ahora, es el primer y único cereal creado por el hombre –sin modificación genética– que llega a la alimentación humana, y que, además de su gluten, "presenta otros beneficios nutricionales significativos, como su alto contenido en fibra y su composición de ácidos grasos", sostiene Barceló.



Jordi Morera, panadero de 5ª generación de l'Espiga d'Or (Vilanova i la Geltrú).

Por su parte, Francisco Barro, investigador del CSIC y experto en gluten, ha explicado por qué el organismo puede asimilar mejor el Tritordeum. "Su contenido en proteínas indigestibles del gluten es menor que en el trigo harinero, lo que lo convierte en un producto más digerible para todo el mundo y en especial para aquellas personas con ciertas intolerancias. La cantidad de estas proteínas de difícil digestión es 10 o 12 veces menor que en el trigo harinero", sostiene Barro.

Como defensor del pan de calidad como alimento primordial en la dieta Mediterránea, Jorge Pastor, presidente del Club Richemont y director de I+D+i de Panishop, ha defendido el hecho de volver a los panes saludables elaborados con ingredientes de calidad y respetando los procesos. "Los panes saludables y con bajo índice glucémico, como el Tritordeum, son necesarios en una sociedad con una obesidad creciente y una alta presencia de enfermedades cardiovasculares", ha concluido Pastor.

### Productos en el mercado

El Tritordeum posee unas características organolépticas que lo hacen fácilmente reconocible. "Lo más vistoso es el color de la miga", ha comentado Jordi Morera, panadero de 5ª generación de l'Espiga d'Or (Vilanova i la Geltrú) y ha resaltado que los productos que se elaboran con este cereal tienen un color amarillo-dorado distintivo, un punto dulzón agradable, y "un aroma que se distingue del resto". Además, "es un cereal muy versátil y es apto para elaborar una gran variedad de productos".

El que fue Premio al mejor joven artesano alimentario innovador por la Generalitat de Catalunya ha señalado que como profesional considera fundamental "ofrecer productos con beneficios nutricionales de primera".

Así lo consideran también los más de 600 puntos de venta –desde panaderías artesanas a grandes superficies– de España (como Panishop, Carrefour, Atrian Bakers, Veritas, etc), Italia, Turquía y Alemania que han incorporado a su oferta una amplia variedad de productos alimenticios con la harina de este nuevo cereal.

Los últimos productos lanzados al mercado se han presentado en Alimentaria 2016. Se trata de un mix y un mejorante panario, elaborado por Zeelandia España. Y PizSana, la primera gama de pizza –hecha a mano– a base de Tritordeum introducida por la empresa Casa Modena.

Desde que este cereal fue lanzando en España en 2013, Agrasys ha cerrado diversos acuerdos de colaboración con empresas italianas, francesas, turcas y alemanas que ya comercializan harina u otros productos elaborados a base de Tritordeum.



### Exportar para seguir creciendo

Actualmente Agrasys centra su actividad en el proyecto Tritordeum –lanzado al mercado español hace 3 años– que ya aporta el 95% de los ingresos a la empresa, aunque también tiene otras investigaciones en marcha sobre mejora vegetal de cultivos para biomasa y forraje.

Desde su constitución, Agrasys ha levantado un total de 1,14 millones de capital. Ha recibido diferentes ayudas, la última un crédito ENISA del Ministerio de Industria por valor de 200.000 euros. A inicios del año pasado, además, la start-up se reforzó con una ampliación de capital a la que acudieron Uninvest, Inveready Technology Investment Group y los cuatro socios fundadores. Cerró el 2015 con una facturación de 385.000 euros, triplicando los 130.000 euros de 2014. Para el ejercicio actual sus perspectivas son positivas y esperan alcanzar 715.000 euros.

La apertura de negocio fuera de España ha permitido a Agrasys, no sólo acelerar el crecimiento de su principal producto, el Tritordeum, sino también ampliar el capital humano de la compañía, que pasó de 7 personas a 12 en 2015. Esta primavera, además, se han incorporado 3 personas más al equipo. Un crecimiento de plantilla que ha impulsado a la compañía a salir del Parc Científic de Barcelona y a establecer su sede en el barrio de Gracia (Barcelona).

### EMPRESAS O ENTIDADES RELACIONADAS

Consejo Superior de Investigaciones Científicas

Solicitar información

Ver stand virtual

### TOP PRODUCTS



### ENLACES DESTACADOS



### ÚLTIMAS NOTICIAS

Primeras ponencias confirmadas para el Fórum amec 2016

Metasafe, el nuevo servicio de Betelgeux para mejorar la seguridad alimentaria

Nueva versión del transmisor universal UPT-21 de Wika para aplicaciones higiénicas

Los frescos, motor de la venta online de alimentación

### EMPRESAS DESTACADAS



### OPINIÓN

**Marcaje superior con codificadores láser para los fabricantes de alimentos y bebidas**  
*Considera que las ventajas de las soluciones de codificación láser dirigen el cambio de rumbo hacia la tecnología láser entre los fabricantes que codifican sobre PET, aluminio y film*

**Entrevista a Adrián Martínez, director de Actividad Agroalimentaria de Bureau Veritas en España y Portugal**  
*"El sector agroalimentario es un mercado estratégico para Bureau Veritas"*

**Transformando la industria alimentaria: el auge de los robots colaborativos**

**Entrevista a Angel García, presidente del Grupo Vento**  
*"En Grupo Vento tenemos casi un siglo de experiencia en la destilación de vinos, orujos y lías"*

**Entrevista a Luis Ronda, presidente de la Asociación Española de Fabricantes de Levadura**  
*"Las tendencias actuales abren un sinfín de oportunidades al panadero, vivimos un momento apasionante en el sector"*

### MEDIO COLABORADOR



### REVISTAS

Selección Interempresas - Proveedores para la industria láctea Interempresas Industria Alimentaria