



NOTA DE PRENSA

En el marco de las XXIII Jornadas de Nutrición Práctica y el XIII Congreso Internacional de Nutrición, Alimentación y Dietética

Los expertos en nutrición de Krissia® presentan los últimos resultados de innovación en alimentación con proteína de pescado

- **Los alimentos con base de proteína de pescado, cuentan con una muy buena calidad nutricional y aportan proteína de alto valor biológico fácilmente absorbible y digerible por el organismo**
- **Krissia® cuenta con el reconocimiento de la Fundación Alimentación Saludable, en el marco de una alimentación equilibrada y un estilo de vida saludable.**

Madrid, 4 de abril de 2018.- Durante los días 3 y 4 de abril el centro de Conferencias de la Fundación Pablo VI en Madrid ha acogido el XIII Congreso Internacional de Nutrición, Alimentación y Dietética, en el que se han dado los más prestigiosos expertos en nutrición, salud, medicina y alimentación. Durante el evento, que ha realizado un repaso sobre la actualidad de alimentación en España y sus últimas novedades, los expertos de nutrición de Krissia® han abordado los últimos resultados sobre innovación en alimentación con proteína de pescado.

Bajo el título “Innovación con proteína de pescado: tecnología, desarrollo de productos, nutrición y salud”, Javier Cañada, director de calidad e I+D de Angulas Aguinaga, junto con Natalia Ramos, responsable de nutrición de la compañía, han presentado las últimas novedades y beneficios de los alimentos con base de proteína de pescado. En concreto, la ponencia se ha centrado en las importantes aportaciones al organismo de la proteína miofibrilar de pescado, más conocida como surimi. Esta proteína se obtiene de los lomos de pescado y para su extracción es imprescindible que el pescado esté muy fresco. Durante la conferencia ambos han explicado el proceso de elaboración para garantizar que se conserven todos los beneficios y calidad de la proteína de este alimento.

“Se pueden utilizar distintas especies de pescado para preparar el surimi, en nuestro caso las barritas Krissia® están elaboradas con proteína procedente de lomos principalmente de abadejo de Alaska, la especie mejor considerada, ya que ofrece mayor calidad de surimi y que, además, es una especie sostenible certificada por el Marine Stewardship Council (MSC), afirma Javier Cañada, director de calidad e I+D de Angulas Aguinaga.

Propiedades funcionales y nutricionales del surimi

Durante la ponencia, Natalia Ramos ha asegurado que son muchas las ventajas nutricionales que aportan las barritas Krissia®, dado que se trata de un producto elaborado con proteína de pescado que tiene gran disponibilidad de aminoácidos esenciales. El perfil de aminoácidos específico del surimi obtiene puntuaciones por encima de 100 para los 9 aminoácidos esenciales de acuerdo al “amino acid scoring pattern” validado por FAO/OMS. Al mismo tiempo, es una proteína de fácil asimilación y digestión. Los productos Krissia® cuentan con un bajo nivel de grasa, con variedades 0 % y 2 % de materia grasa. Su textura permite una fácil masticabilidad y deglución. No contiene espinas ni gluten ni lactosa/leche y no hay riesgo de anisakiasis gracias al tratamiento térmico que se le aplica.

Todas estas características lo convierten en un alimento, muy útil en las diferentes etapas de la vida, adaptándose a las diferentes necesidades y momentos de consumo. Asimismo, algunos estudios llevados a cabo en los últimos años sobre el surimi y su repercusión en la salud en países como Japón o EEUU, donde el surimi se consume de forma habitual, arrojan resultados preliminares muy positivos en parámetros como el metabolismo de las grasas y la posible reducción del riesgo de síndrome metabólico.

En este sentido, el equipo de I+D y Nutrición de Angulas Aguinaga está trabajando activamente con Centros Tecnológicos, Universidades y expertos en Nutrición para explorar en profundidad la riqueza nutricional de productos elaborados con proteína de pescado.

Las barritas Krissia® cuentan con el reconocimiento de entidades de prestigio como la Fundación Alimentación saludable en el marco de una alimentación equilibrada y un estilo de vida saludable.

Sobre Angulas Aguinaga

Angulas Aguinaga es la empresa líder en pescadería moderna. La misión de la empresa es “revolucionar la alimentación al servicio del consumidor” con productos innovadores, convenience y con una altísima calidad. Krissia®, La Gula del Norte® y Aguinamar® son las tres grandes marcas que la compañía comercializa. Su apuesta constante por la innovación la convirtió en la primera empresa de alimentación a nivel mundial en tener la certificación ISO 22000 y hoy es pionera en la aplicación de tecnologías disruptivas como blockchain dentro del sector de la alimentación. Además, con la llegada al mercado de La Gula del Norte® en 1991, la compañía creó una nueva categoría de productos y recientemente ha introducido Aguinamar®, el primer lanzamiento en 17 años en pescadería.

CONTACTO

Evercom comunicación y relaciones públicas

Eva Cuervo/ Joana Sánchez

91 577 92 72

eva.cuervo@evercom.es / joana.sanchez@evercom.es