



NOTA DE PRENSA

Krissia 0% materia grasa recibe el Premio Nutrigold 2020

- La entrega del galardón ha tenido lugar esta mañana durante las XXIV Jornadas Internacionales de Nutrición práctica y I Congreso de Historia de la Alimentación
 - Durante el evento, Natalia Ramos, Nutritional Development and Education Manager de Angulas Aguinaga, ha dado una ponencia sobre *“La tradición japonesa, revolucionando el consumo del pescado”*, destacando los beneficios de la proteína procedente del surimi

San Sebastián, 13 de febrero de 2020.- Krissia® 0% materia grasa ha sido galardonada hoy con el Premio Nutrigold 2020, por ser un producto innovador elaborado con surimi de primera calidad utilizando lomos del mejor pescado procedente de Alaska, que se caracterizan por su intenso y delicado sabor.

El acto de entrega del premio ha tenido lugar durante las XXIV Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica y el I Congreso de Historia de la Alimentación. Celebrado ayer y hoy en el Centro de Conferencias de la Fundación Pablo IV en Madrid, donde se han dado cita un gran número de profesionales de salud y nutrición de nuestro país.

En el Congreso, representando a Angulas Aguinaga, empresa líder en pescadería moderna, ha participado Natalia Ramos, Nutritional Development and Education Manager de la compañía, como ponente para hablar del surimi, su origen y composición en el panel *“La tradición japonesa, revolucionando el consumo del pescado”*.

Surimi: de Japón a Occidente

Durante la ponencia, Ramos ha aprovechado para hacer un breve recorrido en la importancia y el protagonismo del pescado en la cultura japonesa y cómo los japoneses comenzaron a elaborar las primeras referencias de productos elaborados con surimi en el año 1115, con el objetivo de ofrecer nuevas formas de consumo de pescado. Pero no fue hasta el año 1972 cuando se desarrolló el proceso tecnológico y llegó al mercado occidental en los productos que conocemos hoy en día, como es el caso de Krissia®.

“Para la elaboración del surimi es imprescindible partir del pescado muy fresco para que se preserve la calidad nutricional y tecnológica de la proteína miofibrilar”, ha destacado Natalia Ramos. *“Hoy en día sabemos que el surimi tiene aminoácidos esenciales de gran valor nutricional”*.

Para finalizar, Ramos ha señalado que estudios realizados en Japón muestran una tendencia positiva entre el consumo de surimi y parámetros relacionados con la composición corporal. Todo esto se traduce en un aumento de masa muscular y la reducción de grasa abdominal, así como el manejo del síndrome metabólico.

Sobre Angulas Aguinaga

Angulas Aguinaga es la empresa líder en pescadería moderna. La misión de la empresa es revolucionar el sector de 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.

CONTACTO

Evercom comunicación y relaciones públicas

Joana Sánchez/ Laura Gómez

91 577 92 72

joana.sanchez@evercom.es / laura.gomez@evercom.es