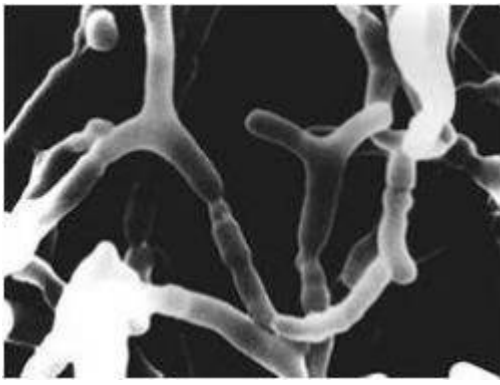


BAKTERIOEK ERE KONPROMISOA HARTZEN DUTE

Posted on 15/02/2011 by Naider



Atxikitako argazkian agertzen den andre argal eta argal hori Lactobacillus Bifidus deitzen da, bakterioa da eta familia on batekoa da, zehazki Lactobacillus familiakoa.

"Bere izena ezaguna iruditzen zait, baina ez diot aurpegirik jartzen"

Bada, aurpegirik jartzen ez badiogu ere, egia da andre honek harreman estua duela gurekin: gure digestioan bizi da eta entzimak eta bitaminak sintetizatzen laguntzen digu, eta baita laktosaren digestioarekin ere. Noski, andre honi bizimodu ona eta inguru garbia, lasaia eta berria gustatzen zaio, hau da, adinean aurrera egin ahala, arazoak estresatzen hasten gaituzte eta gure elikadura okerrera egiten du (amaren etxetik irtetea gutxi gorabehera gertatzen da) andre honek abandonatu egiten duela. gu eta arazoak hasten dira.

Eta zure izenak zer esan nahi du niretzat?

Publizitatearen indarrari esker, denek entzun dute Bifidus edo lehengusuren baten berri. Jende askok ez daki bakterioak direnik edo zertarako balio duten, baina denek daki Bifidusak jogurtetan jartzen dituzten zomorrotxo horiek direla. Akats txiki horiek dira jogurt arrunta elikagai funtzional bat deitzen dugunetik bereizten dutenak. Elikagai funtzionalak, nutrizio-propietate arruntez gain, osagai bat gehituz, kontzentrazioa handituz, mugatuz edo ezabatuz onura gehigarriak ematen dizkigutenak dira, hala nola, artikulu honetan azaltzen diren bakterioak.

Bifidodun jogurtaz gain, elikagai funtzionalen kategoria honetako beste elikagai batzuk ere baditugu, hala nola omega-3 gantz-azidodun esnea, kaltziodun jogurta, bateria probiotikodun esne hartzitua, bitaminak dituzten zukuak, zuntz erantsia duten zerealak, ogia folikoarekin. azidoa, arrautzak omega-3ekin, margarina fitoesterolekin edo iodoz aberastutako gatza.

Estrategia

Eta hau ez da hemen amaitzen. OPTIren txostenaren arabera: "[Aukera teknologikoak eta industrialak garatzeko. Espainiako Ekonomia 2010](#)"n, Espainian nekazaritzako elikagaien sektorearen etorkizuneko joerak lau talde handitan oinarritzen dira: kontserbazio- eta ontziratze-teknologiak, elikadura-kateari aplikatutako bioteknologia, trazabilitatea, segurtasuna eta katearen kudeaketa-hornikuntza eta elikagai pertsonalizatuak. .

Baita [Euskal Autonomia Erkidegoko Elikagaien Industria eta Kalitaterako Plan Estrategikoak](#) 2008-2011k elikagai funtzionalak eta nutrazutikoak kontsideratzen ditu elikaduraren ikerketa eta teknologia berrien garapena markatuko duten joeretako bat bezala. ekoizpen-prozesuak. Eta etorkizuneko elikagaiak sortzera bideratutako ikerketa programak garatzeko zentro teknologikoei laguntza ematea proposatzen da ekintza estrategiko gisa.

Sektoreko enpresak

Espainian 25.164 elikagai-enpresa daude (CNAE 10) eta horietatik 954 Euskadin daude. Estatuko 49 enpresek 500 langile edo gehiago dituzte (horietako 14k 1.000 baino gehiago dituzte). Guztira 330.942 pertsona daude okupatuta enpresa horietan.

[INE](#)ren 2008ko azken datuek iradokitzen dute enpresa hauek 228 M€ inbertitu dituztela I +Dn. 1.235 ikertzailerekin. Jakin badakigu, halaber, elikagaien, edarien eta tabakoen enpresen %24k jarduera berritzaileak egin dituela, eta horrek berrikuntza intentsitate handiagoa erakusten du gainerako enpresen batez bestekoa baino (%17,8).

Bereziki garrantzitsua da produktu berriak edo nabarmen hobetuak sartzearen eragina. [Elikagai eta Edarien Industrien Espainiako Federazioaren](#) datuen arabera, fakturazioaren ehunekoa.

Produktu berriak edo hobetuak sartzetik eratorritako sektore honetako enpresen % 14,22 da, enpresen batez bestekoaren gainetik (% 12,69).

I+Gn inbertsio handiena duten Europako 1.000 enpresetatik 40 elikagaien sektorekoak dira eta horietako 2 bakarrik ([Ebro-Puleva](#) eta [Pescanova](#)) espainiarrak dira.

Emitzak

Gaurtik aurrera, eta