



ABEL MARINÉ FONT, BORGES I EUROPASTRY, PREMIATS PEL CENTRE CATALÀ DE LA NUTRICIÓ DE L'INSTITUT D'ESTUDIS CATALANS

Barcelona, 05/10/2012

El Centre Català de la Nutrició de l'Institut d'Estudis Catalans (CCNIEC) ha lliurat avui el III Premi "Ramon Turró" a una trajectòria d'excel·lència en el camp de la nutrició al Professor Abel Mariné Font, el III Premi CCNIEC a la millor iniciativa de la indústria alimentària a Borges S.A. i el I Premi CCNIEC "Marc Viader" a la innovació en productes alimentaris a l'empresa Europastry. L'acte s'ha celebrat a les dotze del migdia a la Sala 'Prat de la Riba' de l'Institut d'Estudis Catalans, essent el Jurat format pels membres de la Junta Permanent del CCNIEC (Jordi Salas-Salvadó, Maria Isabel Covas, Lluís Serra, Josep A Tur i Montserrat Barbany), el Director General de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya i el Director General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Alimentàries de la Generalitat de Catalunya.

L'obertura de l'acte ha estat a càrrec de Jordi Salas, director del CCNIEC. Han presidit l'acte el Sr. Salvador Giner de San Julián, President de l'Institut d'Estudis Catalans, el Sr. Antoni Mateu i Serra, Director de l'Agència de Salut Pública de Catalunya de la Generalitat de Catalunya i el Sr. Domènec Vila Navarra, Director General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural de la Generalitat de Catalunya.

El CCNIEC és format per la majoria de grups de recerca reconeguts dedicats a l'alimentació, la nutrició i el metabolisme dels Països Catalans. Creat el 1999, té per objectiu fonamental contribuir a l'avenç de la recerca bàsica i aplicada en nutrició i a millorar la qualitat de la informació i la formació nutricional de la societat (més informació a <http://www.ccniec.cat>).

Els guardonats

El CCNIEC ha atorgat el premi 'Ramon Turró' a la trajectòria professional en Nutrició al Professor Abel Mariné Font, Catedràtic Emèrit de la Universitat de Barcelona. Es premia la seva trajectòria científica Nacional i Internacional en relació a les seves tasques investigadores, de gestió, acadèmiques i divulgadores. El Professor Abel Mariné ha contribuït en més de 250 treballs de investigació en relació a les ciències dels aliments i la nutrició, especialment en el camp de les amines biògenes i poliamines dels aliments. Destaquen les seves tasques de gestió universitària i de recerca, especialment en els ensenyaments de Farmàcia, Ciència i Tecnologia dels aliments i Nutrició humana i dietètica en el nostre país. Entre altres ha estat Director General d'Universitats de la Generalitat de Catalunya entre 1986 i 1990, Vicepresident de la Comissió Interdepartamental de Recerca i Innovació Tecnològica (CIRIT) de la Generalitat de Catalunya entre 1991 i 1993, i Membre del Quadre d'Experts en Seguretat dels Aliments de la OMS entre 1984 i 1988. També el CCNIEC reconeix la seva tasca crítica com a divulgador de les ciències dels aliments, participant en múltiples debats, jornades, conferències i col·laborant molt estretament amb els mitjans de comunicació del nostre País.

El CCNIEC ha reconegut la tasca de l'empresa Borges amb el 'Premi CCNIEC a la millor iniciativa de la indústria alimentària' per la promoció de la recerca científica en relació als beneficis del consum de fruits secs i de la dieta Mediterrània. Aquesta empresa, líder en el camp dels fruits secs i l'oli d'oliva, ha col·laborat en el patrocini de diferents projectes de recerca impulsats des de Catalunya entre els que cal recalcar l'estudi PREDIMED, un projecte de recerca multicèntric liderat per catalans per avaluar l'efecte de la dieta Mediterrània en la prevenció primària de la malaltia cardiovascular.

El CCNIEC ha atorgat el premi 'Marc Viader' a la innovació en productes alimentaris a l'empresa Europastry, pel seu decidit impuls en la recerca de la millora nutricional dels seus productes de masses congelades. Europastry va ser l'empresa pionera d'aquest sector en eliminar l'ús de greixos parcialment hidrogenats, i en l'actualitat ha realitzat una decidida proposta en la reducció de sal en el pa en varietats de gran consum, mitjançant la utilització de sals alternatives que suposaran una reducció significativa de la ingesta de sodi de la població del nostre País. Tot això, en consonància amb les recomanacions internacionals de disminució del consum de sal relacionada amb l'elevada prevalença d'hipertensió.