



Andreu Palou Oliver, Ametller Origen i Borges Agricultural & Industrial Edible Oils, premiats pel Centre Català de la Nutrició de l'Institut d'Estudis Catalans

L'acte de lliurament dels premis s'ha celebrat aquest migdia a la Sala Prat de la Riba de l'IEC

El Centre Català de la Nutrició de l'Institut d'Estudis Catalans ([CCNIEC](#)) ha lliurat avui, dimarts 11 de desembre, el VIII Premi "Ramon Turró" en reconeixement d'una trajectòria d'excel·lència en el camp de la nutrició al professor Andreu Palou Oliver; el VIII Premi CCNIEC a la millor iniciativa en el camp de la millora de l'alimentació de la població a Ametller Origen, i el VI Premi CCNIEC "Marc Viader" a la innovació en productes alimentaris a Borges Agricultural & Industrial Edible Oils. També s'han atorgat els premis a les millors tesis doctorals 2017-2018 dels grups investigadors que formen el CCNIEC.

L'acte, que s'ha celebrat a la Sala Prat de la Riba de l'Institut d'Estudis Catalans, ha estat presidit per Joandomènec Ros, president de l'Institut d'Estudis Catalans; Carmen Cabezas, subdirectora general de Promoció de la Salut del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, i Glòria Cugat, subdirectora general d'Inspecció i Control Agroalimentari del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya. L'obertura de l'acte ha estat a càrrec de Jordi Salas-Salvadó, director del CCNIEC.

El jurat dels premis ha estat format pel president i la Junta Permanent del CCNIEC, i pels directors generals de Salut Pública i d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries de la Generalitat de Catalunya.

El CCNIEC està format per vint-i-set 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 la millora de la qualitat de la informació i la formació nutricional de la societat.

Els guardonats

El CCNIEC ha atorgat el **VIII Premi CCNIEC "Ramon Turró"** en reconeixement d'una trajectòria d'excel·lència en el camp de la nutrició a **Andreu Palou Oliver**, per la seva trajectòria investigadora nacional i internacional en l'àmbit de la nutrició.

Andreu Palou és catedràtic de bioquímica de la Universitat de les Illes Balears (UIB) des de l'any 1987, on dirigeix el Laboratori de Biologia Molecular, Nutrició i Biotecnologia. És també membre del Comitè de Direcció del Centre d'Investigació Biomèdica en Xarxa-Fisiopatologia de l'Obesitat i Nutrició (CIBEROBN) i investigador de l'Institut d'Investigació Sanitària Illes Balears (IdISBa). A la UIB ha ocupat diversos càrrecs com a director de departament, degà i vicerector. Ha sigut el primer president del Comitè Científic de l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (AESAN). També va ser membre del plenari i vicepresident del Comitè Científic de l'Alimentació Humana (SCF) de la Comissió Europea i, posteriorment, vicepresident del Panell Científic de Nutrició de l'Autoritat Europea en Seguretat Alimentària (EFSA). Ha dirigit nombrosos contractes d'R+D+I finançats pel Govern espanyol, la Unió Europea i altres organismes públics i privats, i és autor d'unes quatre-cents cinquanta publicacions científiques indexades.

El seu principal descobriment ha estat el de la nova funció de la leptina en la llet materna com a nutrient essencial durant la lactància, que protegeix de l'obesitat i les complicacions associades a l'edat adulta. Ha estat guardonat amb nombrosos premis, com el Premi Internacional Hipòcrates d'Investigació Mèdica sobre Nutrició Humana; el Premi Internacional Alimentació i Salut; el Premi a la Trajectòria Científica de la Societat Espanyola per a l'Estudi de l'Obesitat; el Premi Antama, i el Premi DuPont de la Ciència.

El CCNIEC ha reconegut la tasca d'**Ametller Origen amb el VIII Premi CCNIEC** a la millor iniciativa en el camp de la millora de l'alimentació de la població, per la seva contribució perquè les persones portin un estil de vida saludable mitjançant una alimentació basada en productes frescos, molts d'ells de proximitat, i intentant utilitzar noves formes d'envasament cuidant l'entorn. També es premia Ametller Origen per la seva tasca d'acompanyament als consumidors en la bona utilització dels aliments i en com cuinar-los tot mantenint les nostres tradicions.

El CCNIEC ha atorgat el **VI Premi CCNIEC "Marc Viader"** a la innovació en productes alimentaris a **Borges Agricultural & Industrial Edible Oils**, per llançar al mercat una alternativa a l'ús de greixos tropicals rics en greix saturat, greixos làctics, greix hidrogenat o parcialment hidrogenat o greix d'origen animal.

Per últim, el CCNIEC, amb la finalitat de promocionar la realització de tesis doctorals d'excel·lència relacionades amb el món de la nutrició i l'alimentació i reconèixer-ne la qualitat científica, ha lliurat els **premis CCNIEC-Danone i CCNIEC-Fundació Eroski a tres investigadors, 2 de la Universitat Rovira i Virgili i 1 de la Universitat de Barcelona.**

Barcelona, 11 de desembre de 2018