

NUTRICIÓ ALIMENTS

Arriba al mercat la fibra de ceba creada per la UdL que ajuda a prevenir malalties

L'empresa, ubicada a Gardeny, la ven en sobres en farmàcies i per internet || Els creadors destaquen que estudis científics n'avalen els beneficis per a persones que tenen síndrome metabòlica

J.MARTÍ

LLEIDA | La fibra de ceba que ajuda a millorar la salut creada per l'empresa Biomeb, una *spin-off* de la Universitat de Lleida (UdL) instal·lada al parc de Gardeny, ha arribat al mercat i es ven en farmàcies i per internet des del mes de desembre passat. A més de la de ceba, inclou fibra de *psyllium* (una llavor) i es ven en pols en sobres de 200 grams amb la marca Fibrocep, amb un preu d'uns cèntims per sota dels vint euros si es compra per internet i una mica més alt a les farmàcies.

El director executiu de Biomeb, Elias Daura, va explicar que és "un aliment d'ús mèdic, un complement alimentari de categoria superior avalat per estudis científics que té efectes positius per a les persones que tenen la síndrome metabòlica". Aquesta síndrome augmenta el risc de patir patologies cardiovasculars i la diabetis tipus 2. En aquest sentit, va detallar que una persona la té quan mostra tres d'aquestes cinc afeccions: un colesterol alt, un nivell baix del denominat colesterol bo, nivells alts de triglicèrids a la sang, hipertensió o tenir un perímetre de cintura considerable derivat d'un excés de greix. "Aquesta fibra ha demostrat que té efectes beneficiosos per al colesterol, la tensió arterial... En general per a totes les persones que tinguin síndrome metabòlica o estan en risc de patir-ne", va subratllar Daura.

Va indicar que n'hi ha prou



Elias Daura i una investigadora de Biomeb mostren els sobres amb què es ven la fibra.

UN CULLERADA AL DIA

N'hi ha prou amb ingerir 6 grams al dia d'aquesta fibra, que es pot usar com a condiment als menjars

amb la ingestió de 6 grams al dia, equivalents a una cullerada sopera, per tractar o prevenir "de forma natural" els efectes d'aquesta patologia. L'investigador i responsable de l'empresa

va explicar que la fibra pot utilitzar-se com a condiment en amanides, plats de verdura o sopes.

Comercialització

Biomeb va començar a comercialitzar els sobres de Fibrocep poc abans de Nadal a través de les distribuïdores de productes farmacèutics, que a Catalunya és Fedefarma. "Estem començant a difondre'l i per fer-ho treballem amb una empresa que realitza visites a

metges, a centres sanitaris i a farmàcies de tot Espanya perquè promoció aquest producte", va assenyalar Daura.

També va apuntar que tenen capacitat per produir grans quantitats d'aquesta fibra. Sobre aquesta qüestió, va explicar que una gran empresa valenciana que actua com a *partner* els facilita tota la matèria primera necessària i que tenen subcontractat el procés de fabricació a una empresa establerta a Extremadura.

Diversos anys d'investigació i una prova inicial amb galetes

■ Biomeb ha fabricat aquests sobres a partir de la fibra de ceba creada el 2014 pel grup d'investigació de la UdL Nutren-Nutrigenòmics després que l'Associació Catalana de Productors de Ceba encarregués a la Universitat de Lleida que investigués algun nou ús per aprofitar els seus excedents. Posteriorment, el 2016 va fabricar unes galetes amb aquesta fibra i va fer una prova amb pacients del CAP de Mollerussa per comprovar si la ingesta diària de 6 grams d'aquesta fibra reduïa el colesterol dolent i apujava el bo. Els resultats van ser positius, i a partir d'aleshores Biomeb va treballar en diferents alternatives per a la seua comercialització, com per exemple utilitzar aquesta fibra en l'elaboració de diferents productes alimentaris, encara que finalment ho ha fet com a complement alimentari en sobres. Daura va precisar que els efectes beneficiosos sobre la salut són més amplis que els relatius al colesterol.