

Es una realidad que I+D+i es el departamento en el que se gesta una parte del futuro de la empresa. Sus investigaciones, sus actividades y el importante apartado de la salud que abarca, nos han ayudado a todos a incrementar nuestra leyenda de ser una panadería tradicional que ha sabido mantener nuestra imagen de "empresa referente" en nuestro sector. Hablar con Jorge Pastor siempre es interesante. Su resumen del año 2017 y sus proyectos del 2018, así lo atestiguan

#### **Biblioteca de Masas Madre.**

*Sant Vith (Bélgica). 28/02/2017*

Panishop deposita su masa madre MMC Rébola en la Biblioteca de Masas Madre, como la primera MMC española en ese registro.

#### **Facultad de Veterinaria, Ciencia y Tecnología de los Alimentos.**

*Universidad de Zaragoza. 13/03/2017*

Clase Magistral a los estudiantes de CTA sobre el concepto de PAN SALUDABLE.

#### **"En el punto de mira"**

*Cuatro TV. 04/2017*

Grabación de "En el punto de mira" de Cuatro TV sobre el pan saludable.

#### **Swiss Food Research**

*Zúrich, Suiza. 03/05/2017*

Conferencia sobre Healthy Breads.

#### **"Del Campo a la Mesa"**

*RTVE. 04/2017*

Entrevista en RTVE a Jorge Pastor, nuestro director de I+D+i.

#### **European Meeting Baking Ingredients, Enzymes and Technology**

*Barcelona 7/06/2017*

Asistencia al congreso.

#### **Noche Europea de los Investigadores**

*Caixa Forum, Zaragoza. 29/09/2017*

Charla y mesa demostrativa en la Noche los Investigadores.

#### **III Congreso de Gastronomía y salud.**

*Palacio de Congresos, Zaragoza. 08/11/2017*

Conferencia de Jorge Pastor (Novapan S.L.) y Pilar Barceló (Tritordeum) sobre pan y salud.



JORGE PASTOR

#### **VIII Congreso de la Sociedad Andaluza para el Estudio de Intolerancias alimentarias (SAEIA).**

*Sevilla. 11/11/2017*

Conferencia de Jorge Pastor "importancia de los métodos de panificación para la salud humana. Concepto de "pan saludable".

## **TRABAJANDO PARA EL 2018**

#### **Proyecto "The Sourdough Quest".**

EL laboratorio de Ecología y evolución del Dr. Rob Dunn y el Laboratorio del Dr. Ben Wolfe de la Universidad de Tufts, junto con Puratos, están estudiando la ecología microbiana de las masas madre entre otros alimentos.

Para ello 17 representantes de todo el mundo elaboraron su propia masa madre, con la misma harina para todos ellos. Se tomaron muestras de cada masa así como de la piel de las manos de cada panadero. Se pretende estudiar la correlación entre la flora de los manipuladores y las bacterias y hongos presentes en la masa madre.

El Dr. Guillermo Saldaña de I+D+i de Novapan S.L., fue invitado a participar en este estudio presentando una masa madre de cultivo de nueva elaboración.

#### **Proyecto CIEN – BIOTAGUT.**

Concedido el proyecto "Modulación del microbioma y del postbioma mediante el diseño inteligente de alimentos promotores de una microbiota saludable en relación con el síndrome metabólico".

El objetivo principal del proyecto es estudiar cómo ciertos alimentos e ingredientes pueden modificar la flora intestinal en un sentido positivo. Nuestro objetivo es diseñar panes susceptibles de redirigir el microbioma hacia el estado "saludable", optimizar la formulación de dichos panes y evaluar tanto in vitro como in vivo el efecto de estos panes sobre la microbiota intestinal

#### **Proyecto PAN2020 – RETOS**

**Colaboración, presentado el 13.12.2017**

Mediante estudios de metagenómica de diferentes masas madre se pre-

tende elaborar inóculos fermentativos vivos mixtos con los que obtener los mismos resultados que con el uso de masas madre de cultivo. Estos inóculos podrían sustituir las masas madre y simplificar de este modo el trabajo en el obrador.

#### **Proyecto RURALDURUM – RETOS**

**Colaboración, presentado el 13.12.2017**

España es uno de los principales productores de trigo duro de Europa. Se usa principalmente para elaborar pastas alimenticias, pero antiguamente se usaba también para producir pan de alta calidad.

El proyecto pretende recuperar y evaluar especies ancestrales de trigo duro y seleccionar las que presenten una mejor aptitud panadera, con objeto de elaborar panes de alto valor nutricional y saludable.