



OTRI

Universidad Complutense de Madrid

OFICINA DE TRANSFERENCIA DE RESULTADOS DE INVESTIGACIÓN

Unidad de Información Científica y Divulgación de la Investigación

Diseñan hamburguesas más saludables enriquecidas con calcio



Con el objetivo de conseguir productos cárnicos más saludables, investigadoras de la Universidad Complutense de Madrid han elaborado hamburguesas enriquecidas con calcio y han estudiado sus características sensoriales. Los ensayos realizados con métodos *in vitro* revelan que el organismo podría absorber hasta un 14% del calcio añadido a estos alimentos, contribuyendo así a alcanzar la dosis diaria recomendada por la Unión Europea.



De momento no se comercializan hamburguesas enriquecidas con calcio. / [Thomás](#).

El reciente [informe](#) de la Organización Mundial de la Salud donde relacionaba el consumo de carnes procesadas con el aumento del riesgo de desarrollar algunos tipos de cáncer ha puesto en el punto de mira a los productos cárnicos. Sin embargo, desde hace años, muchos investigadores llevan desarrollando alimentos más saludables que aporten compuestos bioactivos cuyo efecto repercuta favorablemente en la salud del consumidor.

En esta línea, un equipo de investigadoras de la Universidad Complutense de Madrid (UCM) ha desarrollado hamburguesas enriquecidas con calcio.

“Hasta ahora, se han incorporado con éxito muchos compuestos a los productos cárnicos como fibras, ácidos grasos omega-3, antioxidantes, vitaminas y minerales pero nunca se habían hecho estudios con el calcio, uno de los minerales más importantes en el organismo humano por su papel en la salud ósea”, explica M^a Dolores Selgas, profesora del [departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología](#) de la facultad de Veterinaria de la UCM y autora principal del trabajo.

