

Científicos y chefs crearán platos adaptados a la genética de cada persona

Con las percepciones sensoriales se buscarán soluciones a problemas de salud

DONOSTIA – Expertos en genética y cocineros se han unido en el proyecto *Brainy Tongue* para diseñar platos a medida según el perfil genético de los comensales, estudiar las percepciones sensoriales de las personas a la hora de comer y buscar soluciones gastronómicas a problemas de salud.

El chef del restaurante Mugaritz de Errenteria, Andoni Luis Aduriz (2 estrellas Michelin), los científicos del Centro de Regulación Genómica (CRG) y los gastrónomos del Basque Culinary Center (BCC) presentaron ayer en Barcelona el proyecto, que quiere hacer confluír el trabajo de cocineros y científicos para alinear en el futuro próximo la gastronomía y la salud.

El jefe de grupo del CRG, Matthieu Louis, explicó en rueda de prensa que “entender el funcionamiento del cerebro gastronómico permitirá hacer predicciones, crear impresiones sensoriales artificiales e incluso llegar a ofrecer comida personalizada”.

Louis dijo que “los chefs han descubierto principios sobre nuestro sistema sensorial y nuestro cerebro gastronómico, saben mezclar químicas y olores para obtener el resultado deseado”, y auguró que “en un futuro será posible ajustar el gusto de un plato, la cantidad de azúcar y el nivel de amargura a las papilas gustativas de los comensales”.

“La filosofía de *Brainy Tongue* es que la experiencia de los chefs puede ser el principio de investigaciones científicas, y el conocimiento puede dar nuevos horizontes a los chefs, que podrán aprovechar ese conocimiento científico para probar nuevas recetas”, destacó Louis.

MUESTRAS DE SALIVA El director del CRG, Luis Serrano, detalló que “sería interesante que en un restaurante se recogieran muestras de saliva para personalizar la comida según las papilas gustativas”, y ha vaticinado que “el hecho de cómo come uno tendrá importancia en prevenir muchas de las enfermedades que tenemos hoy en día”.

El chef de Mugaritz, Andoni Luis Aduriz, informó de que el proyecto “buscará soluciones” ante problemas reales, como evitar que las personas con un desgaste de papilas gustativas empleen una excesiva cantidad de sal en los platos. “Es como si pusiéramos unas gafas para corregir las dioptrías de cada boca. Los sentidos se pueden educar a través de las emociones, interfieren a la hora de percibir las

Gracias a la filosofía de ‘Brainy Tongue’ en un futuro será posible ajustar el gusto de un plato, la cantidad de azúcar o el nivel de amargor

cosas. A menudo un niño asocia a premio la comida rápida y a castigo las verduras, pero si podemos reeducarlos podremos vincular la alimentación y salud”, afirmó Aduriz.

Matthieu Louis apuntó que si a un niño, por ejemplo, no le gusta el brócoli, puede ser “debido a una sensibilidad más alta por lo amargo”, y recordó que “con esta información se puede cambiar la dieta de este niño para adaptarla a su sensibilidad”.

El director del BCC, Joxe Mari Aizega, explicó que el proyecto lleva a otro nivel las intersecciones desde la gastronomía a diferentes disciplinas, y animó a la participación ciudadana de cara al simposio que tendrán lugar en el Basque Culinary Center en Donostia durante los días 24, 25 y 26 de octubre.

En este simposio, que supondrá el punto de partida del proyecto, intervendrán científicos del CRG, del College London, de la universidades de Oxford, Cambridge, Columbia, Ginebra, Rockefeller y de la universidad de Weizmann de Israel, entre otros.

También participarán, además de Aduriz, los chefs Eneko Atxa (Azurmendi), Heston Blumenthal (The Fat Duck), Jozef Youssef (Kitchen Theory), Kyle Connaughton (Pilot R&D), Leah Sarris (Tulane University), Chris Young (ChefSteps) y Janice Wong (2am:dessertbar). – Efe



Los varones que culminaron sus estudios en el curso 2014/2015 lo hicieron...

LETRAS E INGENIERÍA CARRERAS PREFERIDAS DE LOS UNIVERSITARIOS

- Las mujeres predominan entre el alumnado: son el 53%
- No obstante, los estudiantes de Ingeniería y Arquitectura siguen siendo mayoritariamente hombres

✦ **María Ruiz**

DONOSTIA – Entre cuatro universitarios vascos, dos eran estudiantes de alguno de los grados de la rama de Ciencias Sociales y Jurídicas, uno era estudiante de Ingeniería o Arquitectura, y el otro estudiaba en alguna de las otras tres ramas: Ciencias, Ciencias de la Salud o Artes y Humanidades. Así lo reflejan los datos del curso 2014/2015 publicados por Eustat, el Instituto Vasco de Estadística.

Los datos muestran también que los centros preferidos por los estudiantes vascos fueron los públicos: ocho de cada diez optaron por ellos. Sin embargo, los estudiantes de máster prefirieron realizar sus estudios en centros privados: cuatro de cada diez eligieron esta opción.

Durante ese curso, el 2014/2015,

descendieron un 0,5% las matriculaciones universitarias en la Comunidad Autónoma Vasca, aunque en másteres oficiales se vivió un incremento del 13%. Asimismo, se asentó completamente el plan Bolonia, con el aumento de matriculas en los grados del 7%, y tan solo un 4,3% que seguía cursando licenciaturas o diplomaturas. En total, los centros universitarios vascos contaron 67.060 alumnos. De entre esos estudiantes, un 15% eran alumnos de másteres oficiales y doctorados, que experimentaron un incremento del 13% y del 11%, respectivamente.

En el curso del que se hace balance descendieron los graduados un 4%, y seis de cada diez fueron mujeres. De ellos, el 60% culminaron los estudios de grado, el 22% terminaron un máster oficial, el 3% un doctorado, así como un 13% que acabó



Joxe Mari Aizega, Andoni Luis Aduriz y Matthieu Louis, después de la presentación en Barcelona. Foto: Efe