

# El reto real de los productos sin gluten: el sabor

## ¿Qué es la enfermedad celiaca?

La enfermedad celiaca es una enfermedad crónica, sistémica y de base inmunológica, provocada por el consumo de gluten en individuos predispuestos genéticamente. En la actualidad se conoce mucho mejor esta patología y sabemos que provoca tanto síntomas digestivos como extradigestivos, que puede aparecer en cualquier momento de la vida y que tiene un componente genético importante, por lo que es frecuente encontrar familias con varios miembros celíacos. Su diagnóstico tampoco es sencillo, no existe una única prueba que pueda confirmar por sí sola la celiaquía, sino que hay que hacer varias pruebas y a veces el diagnóstico es complejo. La parte positiva es que, aunque no hay una cura en la actualidad, sí hay un tratamiento: dieta sin gluten estricta y para toda la vida, y aunque se ha avanzado mucho en este aspecto y hay muchos más productos y de gran calidad, sigue siendo complicado, sobre todo fuera de casa. El aspecto social es aún muy mejorable para estos pacientes.

## ¿Cuáles son los datos en España?

Se estima que la celiaquía afecta a un 1-2% de la población, siendo más frecuente en mujeres con una relación 2:1 frente a los hombres. Hace décadas se creía que era una enfermedad infantil. Sin embargo, ahora sabemos que puede aparecer en cualquier momento de la vida y es importante que en consulta piensen en ella para tratar de dar un diagnóstico precoz cuando la enfermedad debuta. A pesar de que es una patología relativamente común, sigue habiendo un infradiagnóstico muy elevado, cercano al 80% de los pacientes que a día de hoy no saben que tienen celiaquía.

## ¿Cuáles son los retos en el sector de gran consumo?

Actualmente el gran consumo tiene dos apuestas claras: por una parte, ir hacia líneas de ingredientes más naturales, reduciendo, en lo posible, la cantidad de alérgenos. Por otro lado, existe el desafío de llevar, organolépticamente, los fabricados a productos que se asemejen en to-

do lo posible a los producidos de manera tradicional con harina de trigo. Este, quizás, es el punto más complicado de conseguir y donde la industria está haciendo los mayores esfuerzos.

## ¿Cuál es su área de experiencia y como ayuda a las empresas a mejorar los productos sin gluten?

Las empresas, como Risi SA, recaban de mi asesoramiento técnico cuando pretenden, bien mejorar la calidad de sus fabricados, bien desarrollar nuevos productos de panadería, bollería, repostería o gallete-

Las galletas BSAN Sin Gluten de Risi cuentan con una textura y sabor que nada tienen que envidiar a la mejor galleta con gluten del mercado

A pesar de ser una patología relativamente común, alrededor de un 80% de los pacientes que la padecen no saben a día de hoy que tienen celiaquía

ría con los más altos estándares de calidad. Se trata de estudiar en profundidad cada proyecto y aportar las soluciones en formulación y procesos más sencillas posible que nos garanticen como resultado el producto más apetecible y saludable ajustando estas soluciones al tamaño y los medios de cada cliente.

## ¿Cuál fue la experiencia en Risi y lo que se ha conseguido con el proyecto de Galletas BSAN?

El proyecto de mejora en la línea de Galletas BSAN Sin Gluten de Risi fue apasionante desde el primer minuto por muchas razones. Primero, en la toma de contacto con todo el equipo (calidad, marketing, producción, compras, etc.) de la compañía, personas maravillosas que son capaces de convertir en sencillos los retos productivos más complicados. Cuando se tienen claros los objetivos, las cosas fluyen.

Resulta complejo adaptarse a trabajar Sin Gluten en líneas productivas diseñadas para trabajar con este elemento, pero, una vez definidos los aspectos nutricionales y los perfiles de sabor y textura del producto que buscábamos, fue apasionante adaptar fórmulas y procesos a este tipo de maquinaria. Toda esta adaptación no hubiera sido posible sin la total implicación de todo el equipo productivo, de calidad y de compras de la compañía, desde la dirección de planta hasta el último trabajador.

El resultado es una galleta de la que han desaparecido el total de los alérgenos, más atractiva visualmente y con una textura y sabor que nada tienen que envidiar a la mejor galleta con gluten del mercado.

Mención aparte para la línea BSAN Digestive con chocolate. Cuando se pretende llevar la calidad de un producto a las mayores cotas posibles obtenemos resultados como esta galleta, donde se ha implementado un significativo aporte de fibra por medio de la adición de lino molido, con todas sus ventajas nutricionales, y se terminan con un baño de cobertura de chocolate puro de selección de la más alta calidad. Como sus galletas, ha sido una delicia trabajar en este proyecto de BSAN Sin Gluten para Risi SA.

Una deliciosa combinación de crujiente galleta y chocolate negro

**70% CACAO**

SIN ACEITE DE PALMA  
SIN LACTOSA  
BAJO EN SAL