



RESPUESTA DEL GOBIERNO

(184) PREGUNTA ESCRITA CONGRESO

184/22728 a 184/22730

22/04/2025

65736 a 65738

AUTOR/A: CABEZÓN CASAS, Tomás (GP)

RESPUESTA:

En relación con las preguntas formuladas, se indica que el Centro para la Calidad de los Alimentos (CCA) – Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA)- Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)-, ubicado en Soria, fue inaugurado en 2008 en el marco del PAES (Plan de Actuación Específico para Soria).

Hasta 2021, el centro contó con un Técnico Especializado de OPI (funcionario) y una persona de mantenimiento (personal laboral indefinido en proceso de estabilización). En los años 2021 y 2024 se han incorporado dos Científicos Titulares de OPIs, funcionarios. Como se explica más adelante, periódicamente, cuenta con personal temporal.

Por otra parte, se prevé que la incorporación de los Científicos Titulares incremente la captación de recursos financieros a través de proyectos que den las convocatorias de la Junta de Castilla y León, de las Agencias financiadores del Estado, de la Unión Europea.

El centro es utilizado por su propio personal para la realización ordinaria de sus labores de investigación, así como por el personal de la Universidad de Valladolid que participa de la de la Unidad Asociada.

El mantenimiento y funcionamiento del CCA se financia a cargo del presupuesto centralizado del Centro Nacional INIA, al que este Centro pertenece y el sistema contable no permite diferenciar los costes estrictamente relativos al CCA.

Se indican a continuación los proyectos de investigación desarrollados por el Centro para la Calidad de los Alimentos de Soria (CCA INIA-CSIC):



- PID2021-122942OB-I00 (2022-2025). Desarrollo de biomarcadores para el control del riesgo alergénico y obtención de alimentos hipoalergénicos. Development of allergen biomarkers for the control of allergenic risk of peanut, hazelnut and lupin and obtention of hypoallergenic foods (ALLBIOMARK).
- PIE- 202240I176 (2022-2023) Desarrollo y elaboración de análogos a la carne más saludables y sostenibles a partir de mezclas de leguminosas y setas comestibles / Development and processing of healthier and more sustainable meat analogues from legume and edible mushroom mixtures (LEXEMIS).

Asimismo, se han realizado diferentes contratos con el sector productivo de la zona.

Y se ha solicitado un proyecto RTA junto con grupos de investigación de la UVA a la última convocatoria que está siendo actualmente evaluado y cuyo objetivo es el desarrollo de alimentos saludables para la población adulta mayor.

Los resultados del centro quedan acreditados en sus publicaciones científicas, congresos y tesis dirigidas.

Publicaciones Científicas:

1. Arribas, C., Pereira, E., Barros, L., Alves, M., Calhelha, R. C., Guillamón, E., Pedrosa, M. M., Ferreira, I. C. F. R. (2019). Healthy novel gluten-free formulations based on beans, carob fruit and rice: Extrusion effect on organic acids, tocopherols, phenolic compounds and bioactivity. Food Chemistry, 292, 304–313. (Q1) <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.04.074>
2. Arribas, C., Cabellos, B., Cuadrado, C., Guillamón, E., Pedrosa, M. M. (2019b). Extrusion effect on proximate composition, starch and dietary fibre of ready-to-eat products based on rice fortified with carob fruit and bean. LWT, 111, 387–393. (Q1) <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.05.064>
3. Arribas, C., Cabellos, B., Cuadrado, C., Guillamón, E., Pedrosa, M. M. (2019c). Bioactive Compounds, Antioxidant Activity, and Sensory Analysis of Rice-Based Extruded Snacks-Like Fortified with Bean and Carob Fruit Flours. Foods, 8(9), 381. <https://doi.org/10.3390/foods8090381>
4. Sanchiz, A., Pedrosa, M. M., Guillamón, E., Arribas, C., Cabellos, B., Linacero, R., Cuadrado, C. (2019). Influence of boiling and autoclave processing on the phenolic content, antioxidant activity and functional properties of pistachio, cashew and chestnut flours. LWT, 105, 250–256. (Q1) <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.02.035>

CONGRESO DE LOS DIPUTADOS
SECRETARÍA GENERAL
REGISTRO GENERAL

05 JUN. 2025 20:05:13

Entrada **71364**



5. Arribas, C., Cabellos, B., Cuadrado, C., Guillamón, E. Pedrosa, M.M. (2020) Cooking effect on the bioactive compounds, texture and color properties of cold-extruded rice/bean-based pasta supplemented with whole carob fruit. *Foods*, 9: 415-433. (Q1) <https://doi.org/10.3390/foods9040415>.
6. Arribas, C., Cabellos, B., Guillamón, E., Pedrosa, M.M. (2020) Cooking and Sensorial quality, nutritional composition and functional properties of cold-extruded rice/white bean gluten-free fettuccine fortified with whole carob fruit flour. *Food and Function*. 11: 7913-7924. (Q1) <https://doi.org/10.1039/D0FO01470B>.
7. Mercedes M. Pedrosa, Eva Guillamón, Claudia Arribas. (2021) Autoclaved and extruded legumes as a source of bioactive phytochemicals: a review. *Foods* 10: 379-413. (Q1) <https://doi.org/10.3390/foods10020379>.
8. Mediavilla, I., Guillamón, E., Esteban, L.S. (2021) Essential Oils from Residual Foliage of Forest Tree and Shrub Species: Yield and Antioxidant Capacity. *Molecules*, 26 (11), 3257 DOI:10.3390/molecules26113257.
9. Ruiz de la Bastida, A., Langa, S., Peirotén, Á., ... Gutiérrez-Adán, A., Landete, J.M. (8/11) (2023) Effect of fermented soy beverage in aged female mice model. *Food Research International*, 169, 112745. (Q1) <http://doi.org/10.1016/j.foodres.2023.112745>
10. C. Chicharro, P. Romero- Marco, L. M. González, L. González- Rodríguez, L. Mateo- Vivaracho, E Guillamón, F. Miguel- Tobal, F. Bandrés, G. Gervasini, A. Fernández- Araque, Z. Verde (En revisión) Impact of Combined Macronutrient Diet on Amino Acids and Amines plasma levels. *Nutrients*.

Congresos:

1. Efecto del autoclavado y la extrusión en frío sobre la composición proximal, las propiedades tecnofuncionales y el color de harina de altramuza (*Lupinus albus* L.). Mateo-Vivaracho, L., Guillamón, E. y Pedrosa, M. Póster. Jornada científico técnica CeIA3 y VI Jornadas de la Asociación Española de Leguminosas. Córdoba, España (2018).
2. Extrusão- um método viável no desenvolvimento de novas formulações sem glúten à base de leguminosas e arroz. Arribas, C., Pereira, E., Barros, L., Álvés, M.J., Calheta, R.C., Guillamón, E., Pedrosa, M.M. y Ferreira, I.C.F.R. Póster. XXIV Encontro Luso Galego de Química. Oporto, Portugal (2018).



3. Micology and Health: Development opportunities from food research
Guillamón, E. y Mateo-Vivaracho, L. Oral presentation. Internacional Mycological Congress Priego de Córdoba, Spain (2018).
4. Pasta elaborated with lupine and wheat by cold extrusion. Effect of process on colour and cooking quality. Guillamón, E., Mateo-Vivaracho, L. y Pedrosa, M.M. Póster. Poster. Third International Legume Society Conference. Poznan, Polonia (2019).
5. Healthy novel extruded gluten-free snacks based on legumes and rice: Bioactivity evaluation Arribas, C., Pereira, E., Barros, L., Alves, M.J., Calhela, R.C., Guillamón, E., Pedrosa, M.M. y Ferreira, I.C.F.R. Poster. Third International Legume Society Conference. Poznan, Polonia (2019).
6. Las legumbres en la Dieta Mediterránea: tradición e innovación. VII Educación, Patrimonio y Creatividad. Universidad de Valladolid, Soria (2024), E. Guillamón.
7. Cerdo ibérico y legumbre autóctona: una pareja de futuro. E. Gómez Izquierdo, E. Guillamón, M. Martín Pedrosa, A.B. Martín Diana, W.M. Rauw, L. Gómez Raya, B. Martínez, M.A. Sanz, A. Barrios, A. García Vaquero, S. Astiz, P. López Nuez, J. Gómez Fernández. Presentación Oral. Asociación Española de Leguminosas (2024).
8. Legumbres y hongos en la Dieta Mediterránea. E. Guillamón. Presentación Oral. Alimentación mediterránea de precisión: Visión internacional. Universidad de Valladolid, Soria (2024).

Dirección de Tesis Doctorales: Nuevos alimentos sin gluten elaborados mediante extrusión de arroz fortificado con leguminosas: desarrollo y caracterización nutricional, funcional y sensorial. Claudia P. Arribas Martínez. Presentada en la Universidad Autónoma de Madrid. (2020).

Madrid, 05 de junio de 2025