

Una tesis sobre los componentes saludables de las manzanas y la sidra gana el premio Félix Mocoroa

► Rosa María Alonso, doctora en Químicas, es la autora del trabajo premiado

► Accésit para seis alumnas de Enfermería

DV. SAN SEBASTIÁN

Caracterización del perfil polifenólico de manzanas y sidras del País Vasco es el trabajo ganador del premio Félix Mocoroa de Investigación en alimentación vasca, otorgado por la Universidad del País Vasco y la Cofradía Vasca de Gastronomía. La autora de este estudio es Rosa M^a Alonso Salces, doctora en Químicas por la UPV/EHU y actualmente vinculada a la Universidad de Cantabria. El premio aporta 3.000 euros a la vencedora.

Se trata de una tesis doctoral que le llevó a su autora seis años de intensa dedicación. Según fuentes de la UPV, el trabajo centra su estudio en el análisis de los polifenoles, componentes fundamentales de la dieta humana por sus propiedades anticarcinogénicas y de protección frente a enfermedades cardiovasculares, gracias a su actividad antioxidante y de captura de radicales libres. «Estos compuestos son responsables, en parte, del color, del cuerpo y de la sensación de la sidra en boca», explicó Alonso Salces tras la entrega del trofeo –un eguzkilore, planta representativa de la entidad gastronómica– ayer en el vicerrectorado de Gipuzkoa.

Lander Sarasola, vicerrector, y Luis Mocoroa, secretario de la Cofradía e hijo del homenajeado



Rosa María Alonso, con el eguzkilore que acredita el premio. (AYGÓES)

con el nombre del premio, entregaron a la ganadora el trofeo y un talón por el montante de la cifra que acompaña al premio.

Rosa María Alonso agradeció el apoyo de las asociaciones de sidreros de Gipuzkoa y Vizcaya, así como el de las diputaciones. Consideró «un honor» ganar el premio, «alcanzado gracias al esfuerzo y a una gran dedicación».

Sarasola recordó a Félix Mocoroa, doctor en Farmacia, analista, bromatólogo, gastrónomo y fundador de la Cofradía Vasca de Gastronomía, y recalzó el papel de la universidad en su labor de

incentivar y alentar la investigación en todo lo referente a la alimentación en el País Vasco.

Carnes y derivados

También se entregó un accésit a un trabajo sobre carnes y derivados realizado por seis alumnas de la Escuela Universitaria de Enfermería. Se trata de Argiñe Cabaleiro, Leire Enrique, Beatriz Redondo, Orieta Sánchez, Idurre Vergara y Thais Yarza. Su estudio ensalza las virtudes de las legumbres, los frutos oleaginosos y la soja frente a las dietas ricas en carnes.