



Universidad y empresa se alían en Cádiz para aportar a la sal una cantidad de yodo saludable

LOCALIZACIÓN: Sanlúcar de Barrameda, Cádiz

DURACIÓN VTR: 2:03

RESUMEN: Una empresa gaditana soluciona uno de los grandes problemas del sector salinero, la fortificación de la sal marina con yodo, es decir su yodación. La deficiencia de este elemento químico es un problema de salud común. El síntoma más visible es el bocio, lo que origina además graves secuelas en el crecimiento. Por eso la OMS recomienda su ingesta y esta se puede llevar a cabo a través de pequeñas dosis de sal correctamente yodada. Años de estudio y análisis en los laboratorios de química alimentaria de la Universidad de Cádiz han revelado que el 90% de las sales comestibles del mercado no están yodadas correctamente. Después de 13 años de experiencia en el sector, un empresario asesorado por los investigadores de la Universidad en esta materia ha patentado una máquina especial para conseguir la mezcla perfecta. En los laboratorios de sus instalaciones analizan cada gramo para que la sal se convierta en un producto saludable.

VTR:

Cada una de estas enormes bolsas contiene una tonelada de sal de la Bahía de Cádiz, fortificada con yodo, un elemento químico esencial para el organismo y para la tiroides produzca hormonas. Esta la única Planta que la mezcla de forma tan exacta, 60 miligramos por kilo de sal.

TOTAL ANSELMO DÍAZ
Socio fundador de COMENSAL

"conocía un problema a nivel nacional, europeo incluso internacional de cómo hacer una correcta yodación de la sal por la complicación que tenía y entonces viendo esa posibilidad de negocio y de diferenciarme de la competencia y a la vez resolver un problema que tenía el sector salinero pues me dirigí a la universidad de Cádiz, les conté lo que quería hacer y empezamos a trabajar en ello"

Y así surge la oportunidad de negocio, comercializan 3000 toneladas al año y ya han facturado 250.000 euros en el ejercicio pasado. Su maquinaria para mezclar la sal con el yodo les diferencia en el sector salinero, gracias la investigación desarrollada durante años en este laboratorio de la Universidad de Cádiz.

TOTAL ANA MARÍA ROLDÁN
Investigadora Química
Alimentaria Univ. Cádiz

"Lo primero que hicimos fue intentar ver los niveles de yodo de las sales fortificadas del mercado y nos encontramos con que no todo estaba fortificado en los niveles que le correspondía, algunas sales que se suponía que estaban fortificadas y no lo estaban y entonces nos llevamos bastante sorpresa en ese sentido"

El 90% de las sales incumplen los niveles de yodo por exceso o por defecto. Aquí se encargan de analizar que cada kilo que salga a la venta sí lo cumpla.

TOTAL JESSICA GILBERT
Dep. Investigación COMENSAL

"hemos conseguido un producto que se diferencia respecto al resto, porque cumple normativa, podemos garantizar que independientemente del producto que tomemos lleva sal yodada y sobretodo que ese yodo permanece invariable independientemente de las condiciones de uso y de almacenamiento aguantando temperaturas extremas de cocción hervido y fritura"

De momento están en plena expansión comercial, venden en algunas superficies de nuestro país y desde aquí también distribuyen a Irlanda, Estonia y Puerto Rico.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es