



Se estima que de 1,5 a 2 mil millones personas en el mundo tienen **deficiencias de hierro**. En la sociedad occidental cada vez más los consumidores están adoptando una estrategia dietética que reduce la ingesta de alimentos específicos, lo cual conduce a la disminución de la ingesta de micronutrientes correlacionada con las deficiencias de hierro .

En esta línea, [BAKE4FUN](#) responde a las necesidades de las PYME de innovar, tanto en la formulación de alimentos como en las tecnologías, para superar los efectos negativos de esta deficiencia. Con el fin de producir alimentos que mejoren el perfil nutricional y tengan efectos saludables se va a enriquecer con hierro una serie de productos de panadería.

En particular , BAKE4FUN pretende ofrecer diseño, validación y desarrollo de productos de panadería basados en una nueva tecnología de microencapsulación de hierro y en el uso de harinas integrales no convencionales, capaces de obtener productos saludables , sostenibles y éticamente correctos, para aumentar la ingesta de antioxidantes y mejorar la microflora intestinal.

Las **actividades de investigación** que se llevarán a cabo dentro de BAKE4FUN se centrarán en estudiar:

- la **biodisponibilidad del hierro microencapsulado** en los panes fortificados, sus efectos sobre el estado de hierro, en los biomarcadores de oxidación e inflamación; y
- el efecto en la microbiota del intestino y la carga glicémica del pan obtenido por la fermentación de masa madre obtenida a partir de **cereales no convencionales**.

