



17 Septiembre, 2019

AMBAR CREA UNA CERVEZA QUE **COMBATE LA OBESIDAD**

La cervecera zaragozana reformula su 'Ambar 0,0' mejorando la resistencia a la insulina en pacientes con diabetes tipo 2 y con sobrepeso y obesidad. Esta marca, que se distingue por su innovación, fue la primera en crear un cerveza '0,0' sin gluten

JUAN IGNACIO ÁLVAREZ

La cervecera independiente zaragozana Ambar ha reformulado su cerveza *Ambar 0,0* consiguiendo mejorar la resistencia a la insulina en pacientes con diabetes tipo 2 y sobrepeso y obesidad, tal y como corrobora un estudio científico publicado en la revista *Clinical Nutrition*. Estudio en el que han participado el Instituto Carlos III, el Hospital Universitario Miguel Servet, la Universidad de Zaragoza, el Grupo Ágora y la Fundación Aragón Investigación y Desarrollo. Para lograr estos resultados, Ambar ha eliminado casi completamente la maltosa en el proceso de elaboración de la cerveza y ha añadido otros hidratos de carbono con menor índice glucémico (isomaltulosa) y una maltodextrina resistente. Gracias a esta composición de carbohidratos modificada, la

cerveza *Ambar 0,0* ha conseguido mejorar en pacientes diabéticos la acción de la insulina necesaria para regular el nivel de glucosa en sangre.

En el estudio han participado 43 personas con Diabetes Mellitus Tipo 2 DMT2 (afecta a 5,3 millones de españoles) y sobrepeso u obesidad que han seguido a una dieta cardiosaludable y ligeramente hipocalórica, la cual se ha combinado con el consumo de 66 cl al día de cerveza sin alcohol de composición estándar y cerveza Ambar 0,0 en dos periodos de diez semanas. El resultado: una significativa pérdida de peso. "*Ambar 0,0* es la única cerveza sin alcohol que ha podido demostrar hasta el momento un beneficio real en el manejo terapéutico de los pacientes con diabetes", asegura Antonio Fumanal, maestro cervecero desde hace veinte años de esta empresa familiar fundada en 1900 y creador de la primera cerveza 0,0 sin gluten. "Hace 43 años nadie pensaba que podría haber una cerveza sin alcohol, pero en Ambar siempre hemos ido un paso por delante y creamos la primera cerveza sin alcohol. Eso mismo nos pasó con la cerveza sin gluten. Ahora presentamos una nueva generación de *Ambar 0,0*, una bebida adecuada para ser incorporada en la dieta de personas con diabetes tipo 2 con sobrepeso y obesidad, añade Fumanal.

Según este estudio, la calidad de los carbohidratos ingeridos tiene un papel fundamental en el manejo nutricional de este tipo de diabetes debido a su impacto sustancial en la homeostasis de la glucosa. La cerveza sin alcohol tradicional tiene componentes bioactivos beneficiosos, pero su índice glucémico es relativamente alto, por lo que su consumo está restringido en personas con diabetes, algo que se logrado solventar modificando la composición de los referidos carbohidratos. El beneficio que se ha observado es que

cuando una persona toma esta cerveza modificado junto con la comida los hidratos de carbono consumidos se absorben más despacio en sangre, explica el doctor Fernando Civeira, médico del Hospital Universitario Miguel Servet, y participante en el estudio. "Gracias a esto", concluye Civeira, "el cuerpo no se enfrenta a un pico de glucosa tan elevado y mejora el manejo de la insulina para metabolizar esa glucosa. El mejor manejo de la insulina, unido el efecto de la maltodextrina, que aportan mayor sensación de saciedad, facilitan seguir un dieta y por ende perder peso".



EE