

Las maltas “Maltifé” de LHERITIER, han sido evaluadas por el equipo de expertos de la Fundación Cardiológica Argentina teniendo en cuenta diferentes variables relacionadas con su composición química, características nutricionales y calidad.

Para la **Fundación Cardiológica Argentina** es elemental hacer un estudio cuali-cuantitativo de los alimentos, es decir, partir de los resultados de laboratorio y sumar a ello información de cómo se comportan dichos alimentos en la alimentación de un individuo. Para ello, se estudian los avances y los nuevos descubrimientos en dichos productos.

La malta es un alimento nutritivo y energético, que ayuda a la digestión de los carbohidratos y favorece nutritivamente a las personas que la consumen, en especial a los jóvenes en etapa escolar y las madres en etapa de lactancia, explica la Dra. Luz Gómez Pando, Jefa del Programa de Cereales y Granos Nativos de la Universidad Nacional Agraria de La Molina¹.

Por su parte, los investigadores Richard E. Pylar y D.A. Thomas, en la publicación *Cereales malteados: su producción y uso* y el investigador R.S. Bhatti, integrante de la American Association of Cereal Chemists², en su publicación *Producción de alimentos de malta desde la cáscara de cebada*, han destacado el valor nutritivo y las propiedades constituyentes de este cereal que lo tornan saludable.

Los productos “Maltifé” son una buena opción para cualquier momento del día, en especial para aquellas personas que tienen indicado limitar el consumo de cafeína, para quienes consumen cantidades superiores a las recomendadas y para todas aquellas que simplemente prefieren saborear un producto diferente.

También las embarazadas, los niños o personas que padecen de insomnio o ansiedad, los pacientes con esofagitis, gastritis o reflujo gastro-esofágico o personas que consumen un medicamento determinado y que tenga la cafeína como contraindicación pueden contemplar estas opciones.

Asimismo, por su reducción en el aporte de sodio, es una buena alternativa de infusión para aquellas personas que deban realizar una dieta hiposódica.

Algunos consejos y datos interesantes para tener en cuenta:

- Si consume café en cantidad (más de 4 tazas por día) es preferible controlar su ingesta o moderarla sustituyéndolo por malta instantánea que es libre de cafeína y reducida en sodio.
- Para el consumo de infusiones en niños es recomendable que se preparen siempre con leche en vez de agua (por el aporte de calcio, proteínas, etc.) y que se elija un producto sin estimulante y reducido en sodio como es la malta instantánea.

¹ www.cerealesygranosnativosperu.blogspot.com

² www.aaccnet.org

- Es beneficioso moderar el consumo de café en embarazadas, hipertensos o personas que consumen ciertos medicamentos.

Las **maltas "Maltifé" de LHERITIER**, son opciones saludables para incorporar como infusiones a nuestra alimentación cotidiana.