Uso de macrodatos en investigación nutricional: ejemplos y oportunidades

Jara Pérez Jiménez jara.perez@ictan.csic.es







La dieta y el estilo de vida se relacionan con:

- Infartos: 70% de casos

- Cáncer: 30% de casos

- Diabetes tipo 2: 90% de casos



La dieta y el estilo de vida se relacionan con:

- Infartos: 70% de casos

- Cáncer: 30% de casos

- Diabetes tipo 2: 90% de casos



Investigaciones sobre alimentación y salud



La dieta y el estilo de vida se relacionan con:

- Infartos: 70% de casos

- Cáncer: 30% de casos

- Diabetes tipo 2: 90% de casos



Investigaciones sobre alimentación y salud



MACRODATOS DISPONIBLES



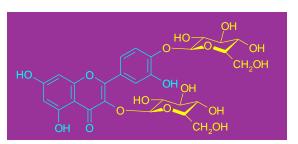
www.phenol-explorer.eu



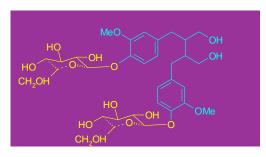
POLIFENOLES DE LA DIETA



POLIFENOLES DE LA DIETA



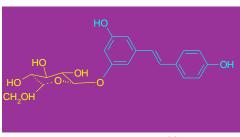
Flavonoides



Lignanos

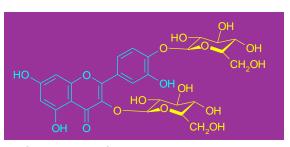


Ácido fenólicos

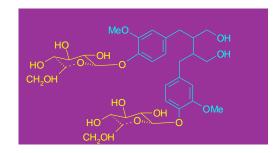


Estilbenos

POLIFENOLES DE LA DIETA







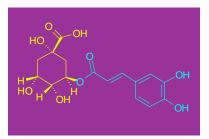
Flavonoides





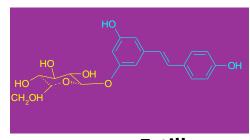












Estilbenos





¿Cuál es el alimento más rico en polifenoles?

¿La cocción causa una pérdida de polifenoles?

¿Cuántos polifenoles se consumen en España?

¿Dónde hay más polifenoles: en las fresas o en las cerezas?

¿Hay diferencias en el metabolismo de polifenoles entre hombres y mujeres?

¿Las personas que consumen más polifenoles tienen menor tensión arterial?



¿Cuál es el alimento más rico en polifenoles?

¿Dónde ha en las fresa

¿Dónde hay más polifenoles: en las fresas o en las cerezas?

¿La cocción causa una pérdida de polifenoles?



¿Hay diferencias en el metabolismo de polifenoles entre hombres y mujeres?

¿Cuántos polifenoles se consumen en España?



¿Las personas que consumen más polifenoles tienen menor tensión arterial?



¿Cuál es el alimento más rico en polifenoles?

¿Dónde hay más polifenoles: en las fresas o en las cerezas?

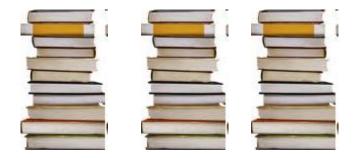
¿La cocción causa una pérdida de polifenoles?

¿Hay diferencias en el metabolismo de polifenoles entre hombres y mujeres?

¿Cuántos polifenoles se consumen en España?



¿Las personas que consumen más polifenoles tienen menor tensión arterial?





2005-en desarrollo



2005-en desarrollo (2009-15)







Vanessa Neveu (left) and Femke Vos (right)







Mireia Urpi-Sarda, Rafael Llorach, Cristina Andres-Lacueva, Maria Boto-Ordoñez





Craig Knox, Joseph Cruz, and Roman Eisner (left to right)





Alexander Medina-Remón Nouha M'hiri Laure du Chauffaut Louise Mennen Jayne Ireland



2005-en desarrollo (2009-15)







Vanessa Neveu (left) and Femke Vos (right)



Joe Rothwell















Mireia Urpi-Sarda, Rafael Llorach, Cristina Andres-Lacueva, Maria Boto-Ordoñez





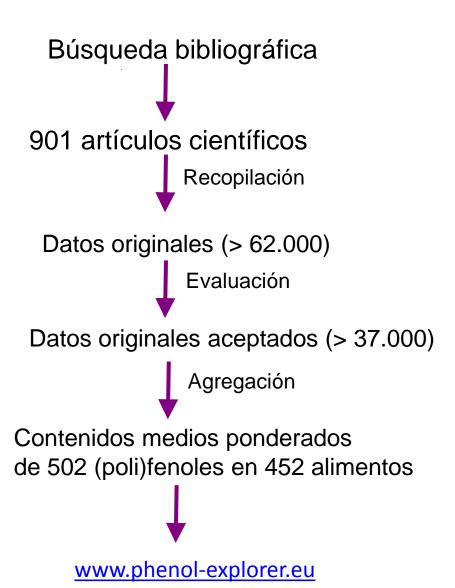
Craig Knox, Joseph Cruz, and Roman Eisner (left to right)





Alexander Medina-Remón Nouha M'hiri Laure du Chauffaut Louise Mennen Jayne Ireland



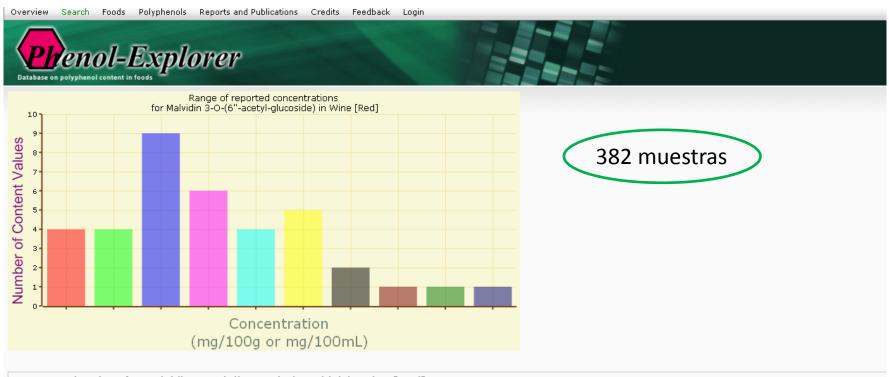


BÚSQUEDA POR COMPUESTOS Y POR ALIMENTOS



Phenol-Explorer Version 1.0 - This project was developed by INRA in collaboration with the Wishart Research Group.

DATOS TRAZABLES



Concentration data for Malvidin 3-0-(6"-acetyl-glucoside) in Wine [Red]

Interval	Value	Publication Food Name	Reference			
[0.48, 1.56)	0.48 mg/100 ml	Red wine 2 - Chile - Cabernet Sauvignon - 1999	Schwarz M., et al (2003) Vitisin A content in Chilean wines from Journal of Agricultural and Food Chemistry 51:6261-6267			
	0.65 mg/100 ml	Red wine 5 - Chile - Cabernet Sauvignon - 2000	Schwarz M., et al (2003) Vitisin A content in Chilean wines from Journal of Agricultural and Food Chemistry 51:6261-6267			
	0.70 mg/100 ml	Red wine 1 - Chile - Cabernet Sauvignon - 1999	Schwarz M., et al (2003) Vitisin A content in Chilean wines from Journal of Agricultural and Food Chemistry 51:6261-6267			
	1.54 mg/100 ml	Red wine - South Africa - Cabernet Sauvignon	De Villiers A., et al (2004) Determination of anthocyanins in wine by Journal of Chromatography A 1054:195-204			

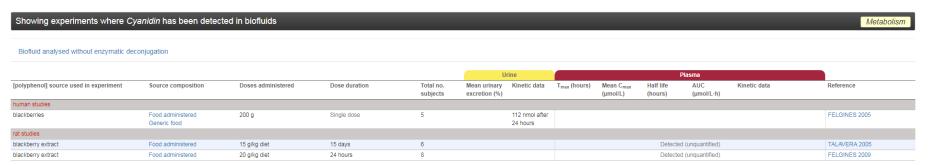


2.0 Metabolismo

Showing experiments where Cyanidin has been detected in biofluids Metabo											
Biofluid analysed without enzymatic de	conjugation										
					Urine		Plasma				
polyphenol] source used in experiment	Source composition	Doses administered	Dose duration	Total no. subjects	Mean urinary Kinetic data excretion (%)	T _{max} (hours)	Mean C _{max} (μmol/L)	Half life (hours)	AUC (μmol/L∙h)	Kinetic data	Reference
uman studies											
lackberries	Food administered Generic food	200 g	Single dose	5	112 nmol aft 24 hours	ər					FELGINES 2005
at studies											
lackberry extract	Food administered	15 g/kg diet	15 days	6				Detect	ed (unquantified)		TALAVERA 2005
lackberry extract	Food administered	20 a/ka diet	24 hours	8				Detect	ed (unquantified)		FELGINES 2009



2.0 Metabolismo

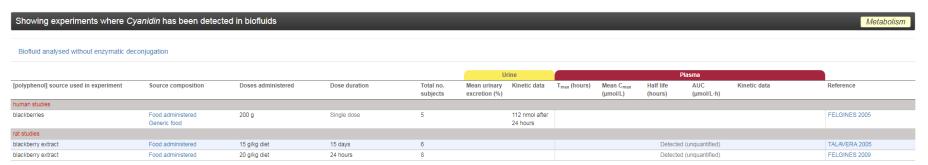


3.0 Efecto del procesado

Food before process	Food after process	Process	Yield Factor	# of compounds	# of data			
Search raw food name	Search food after process	Search process v	>=	>=	>=			
Seeds - Pulses - Beans - Common bean								
Common bean [Black], whole, raw	Common bean [Black], whole, boiled	boiled	2.42	26	26			
Common bean [Black], whole, raw	Common bean [Black], whole, pressure-boiled	pressure-boiled	2.03	25	25			
Common bean [Black], whole, raw	Common bean [Black], whole, steamed	steamed	0.91	22	22			
Common bean [Black], whole, raw	Common bean [Black], whole, pressure-steamed	pressure-steamed	2.03	20	20			



2.0 Metabolismo



3.0 Efecto del procesado

Food before process	Food after process	Process	Yield Factor	# of compounds	# of data			
Search raw food name	Search food after process	Search process v	>=	>=	>=			
Seeds - Pulses - Beans - Common bean								
Common bean [Black], whole, raw	Common bean [Black], whole, boiled	boiled	2.42	26	26			
Common bean [Black], whole, raw	Common bean [Black], whole, pressure-boiled	pressure-boiled	2.03	25	25			
Common bean [Black], whole, raw	Common bean [Black], whole, steamed	steamed	0.91	22	22			
Common bean [Black], whole, raw	Common bean [Black], whole, pressure-steamed	pressure-steamed	2.03	20	20			

3.5 Depósito de nuevos datos









Effects of food processing on polyphenol contents: A systematic analysis using Phenol-Explorer data



Effects of food processing on polyphenol contents: A systematic analysis using Phenol-Explorer data

Systematic analysis of the polyphenol metabolome using the Phenol-Explorer database



Effects of food processing on polyphenol contents: A systematic analysis using Phenol-Explorer data

Systematic analysis of the polyphenol metabolome using the Phenol-Explorer database

Dietary intake and major food sources of polyphenols in a Spanish population at high cardiovascular risk: The PREDIMED study



Effects of food processing on polyphenol contents: A systematic analysis using Phenol-Explorer data

Systematic analysis of the polyphenol metabolome using the Phenol-Explorer database

Dietary intake and major food sources of polyphenols in a Spanish population at high cardiovascular risk: The PREDIMED study

Intake of Total Polyphenols and Some Classes of Polyphenols Is Inversely Associated with Diabetes in Elderly People at High Cardiovascular Disease Risk¹⁻³



www.phenol-explorer.eu





Comité de Expertos en Nutrición Humana 2015-18



Comité de Expertos en Nutrición Humana 2015-18





Comité de Expertos en Nutrición Humana 2015-18







Comité de Expertos en Nutrición Humana 2015-18









Comité de Expertos en Nutrición Humana 2015-18



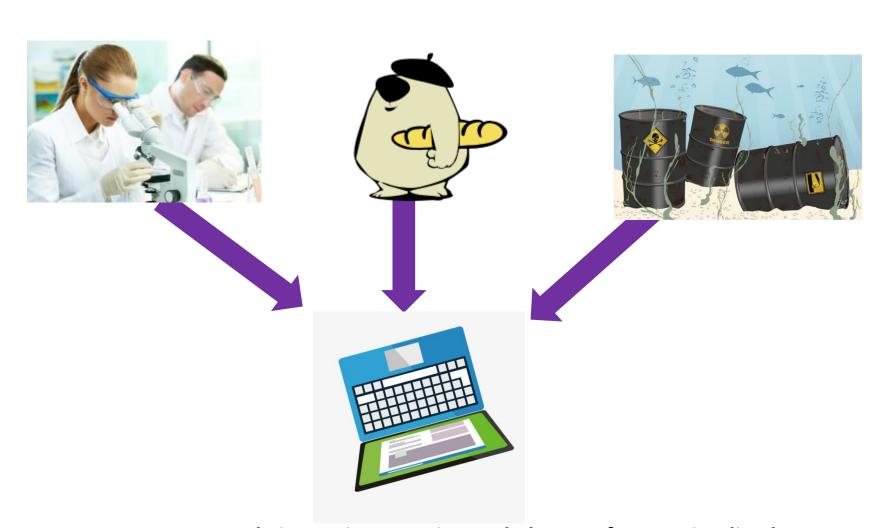








Comité de Expertos en Nutrición Humana 2015-18



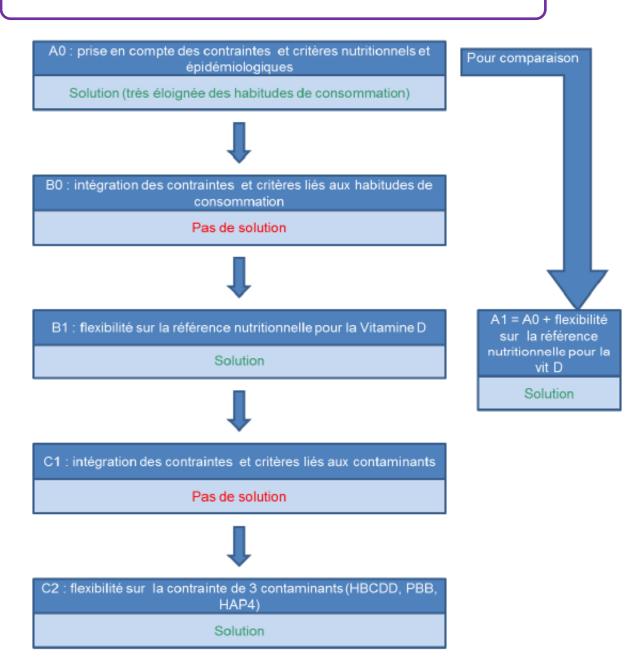
Proceso de iteracciones reajustando los tres factores implicados hasta llegar a unas recomendaciones nutricionales actualizadas viables

Actualisation des repères du PNNS : révision des repères de consommations alimentaires

Avis de l'Anses Rapport d'expertise collective



EJEMPLO DEL PROCESO DE ITERACCIÓN



Actualisation des repères du PNNS : révision des repères de consommations alimentaires

Avis de l'Anses Rapport d'expertise collective

CONSECUENCIAS PRÁCTICAS: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS

Rapport d'expertise collective

Décembre 2016 Édition scientifique



CONSECUENCIAS PRÁCTICAS: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS





Avis de l'Anses Rapport d'expertise collective

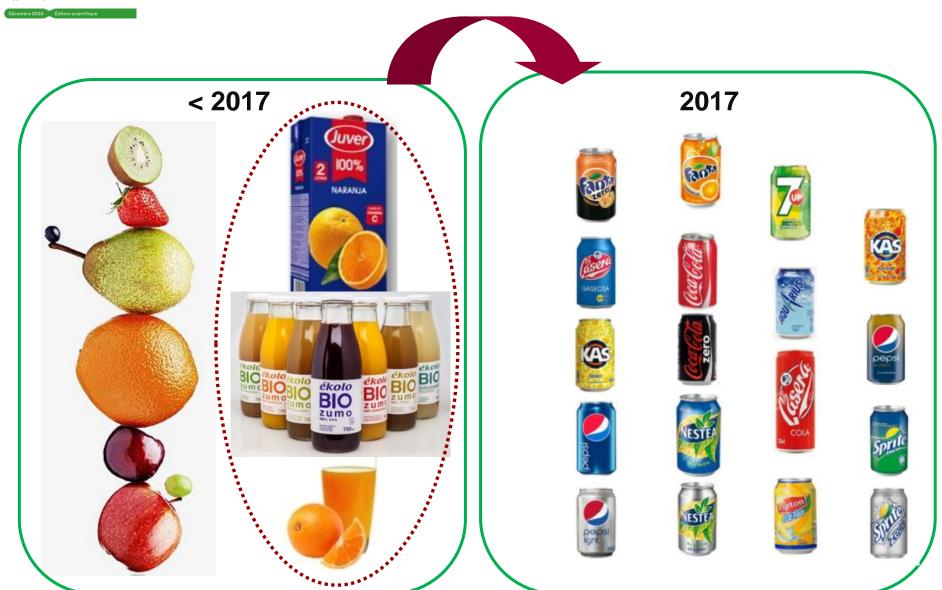
Décembre 2016 Édition scientifique

CONSECUENCIAS PRÁCTICAS: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS



Avis de l'Anses Rapport d'expertise collective

CONSECUENCIAS PRÁCTICAS: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS



Avis de l'Anses Rapport d'expertise collective



CONSECUENCIAS PRÁCTICAS: CAMBIOS EN RECOMENDACIONES

Avis de l'Anses Rapport d'expertise collective

Napport d'expertise collective

CONSECUENCIAS PRÁCTICAS: CAMBIOS EN RECOMENDACIONES

Recomendaciones globales



Avis de l'Anses

CONSECUENCIAS PRÁCTICAS: CAMBIOS EN RECOMENDACIONES

Recomendaciones globales

70X





Avis de l'Anses

CONSECUENCIAS PRÁCTICAS: CAMBIOS EN RECOMENDACIONES

Recomendaciones globales

70X



Recomendaciones específicas



11 mg Fe

16 mg Fe



Avis de l'Anses

CONSECUENCIAS PRÁCTICAS: CAMBIOS EN RECOMENDACIONES

Recomendaciones globales

70X



Recomendaciones específicas



11 mg Fe

16 mg Fe





Avis de l'Anses

CONSECUENCIAS PRÁCTICAS: CAMBIOS EN RECOMENDACIONES

Recomendaciones globales

70X



Recomendaciones específicas



11 mg Fe

16 mg Fe











Alertas alimentarias (¡complementos alimenticios!)

Dispositif de Nutrivigilance







Alertas alimentarias (icomplementos alimenticios!)

Dispositif de Nutrivigilance









Alertas alimentarias (icomplementos alimenticios!)

Dispositif de Nutrivigilance







Nuevos alimentos (novel foods)



- Alergias
- Contaminantes
- Dieta
- Residuos



Alertas alimentarias (¡complementos alimenticios!)

Dispositif de Nutrivigilance







Nuevos alimentos (novel foods)



- Alergias
- Contaminantes
- Dieta
- Residuos

Consumo de azúcares libres

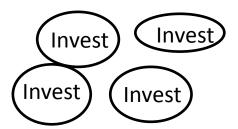


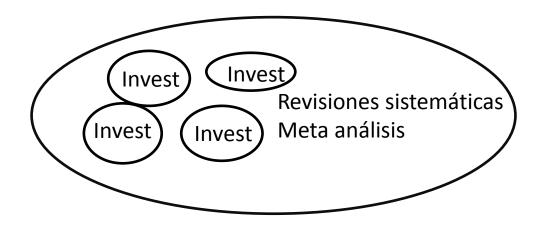


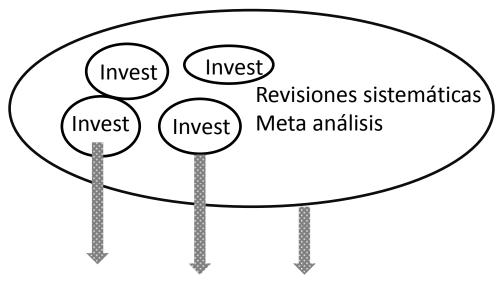
Recomendaciones nutricionales





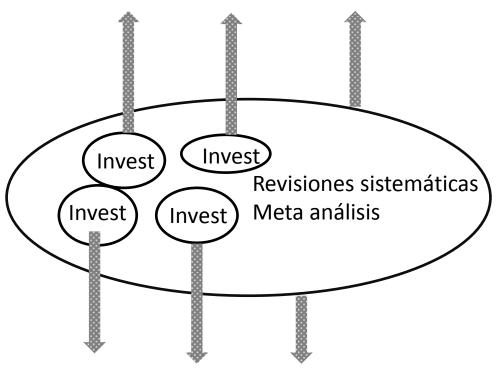




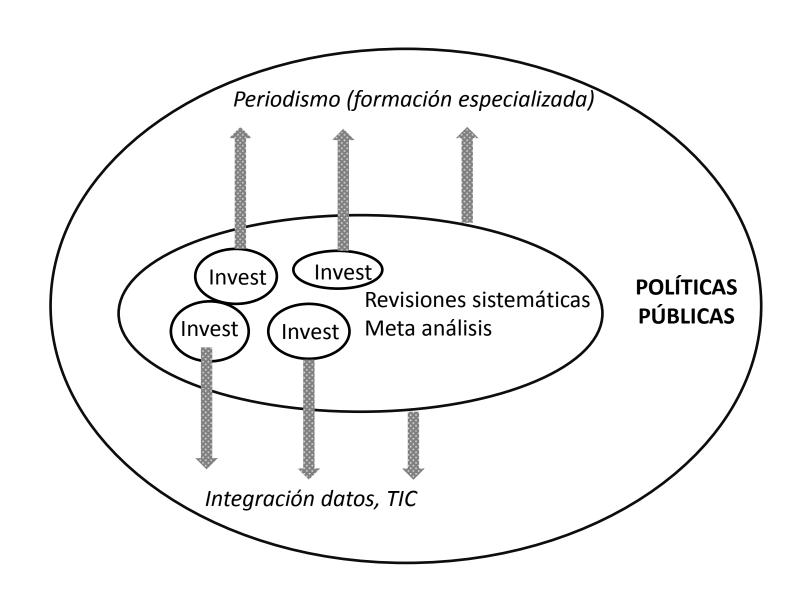


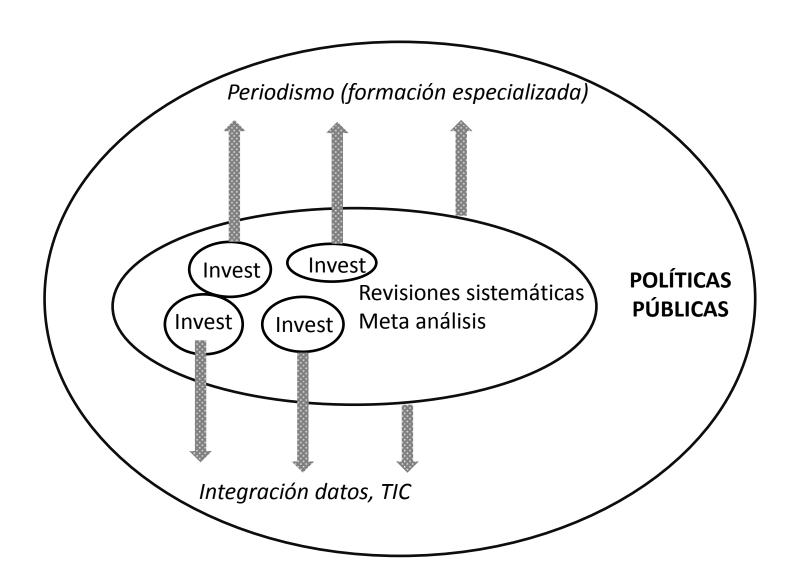
Integración datos, TIC

Periodismo (formación especializada)



Integración datos, TIC





¡Muchas gracias! jara.perez@ictan.csic.es