

## SALUD

# Alimentos que curan

## Un proyecto crea comida que previene afecciones

**María P. Pujadas**  
ADN

**C**iencia nutritiva. Alimentos al servicio de la salud, pero sin dejar a un lado las exquisiteces del paladar.

Un grupo de empresarios, médicos facultativos y científicos españoles se proponen crear alimentos saludables que contrarresten el riesgo de padecer enfermedades crónicas.

Que no cunda el pánico. Este laboratorio de alimentos no creará comprimidos ni cápsulas. “Los alimentos deben seguir siendo alimentos”, explicaba el coordinador del comité científico del proyecto, el doctor Javier Morán, durante la presentación.

Se trata de desgranar alimentos, estudiar sus compuestos (fibras, probióticos o fitoesteroles, entre otros) y dilucidar cuáles de ellos pueden ser metabolizados por el organismo.

### ENSAYO EN PACIENTES

Los mejores compuestos, los más beneficiosos para prevenir enfermedades cardiovasculares serán incorporados a alimentos de las empresas participantes en el proyecto como **Gallina Blanca**. La jefa de la Uni-



El aceite de oliva se analiza.

### La cifra

**EL 75%**  
**de fallecidos** en el mundo en el año 2020 serán responsabilidad de las enfermedades crónicas, según las previsiones de la Organización Mundial de la Salud (OMS). Diabetes, obesidad, hipertensión, cáncer o patologías cardiovasculares forman parte de estas afecciones.

dad de Nutrición y Dietética del Hospital de La Paz (Madrid), Carmen Gómez realizará un ensayo piloto en pacientes para demostrar las propiedades cardiovasculares del aceite de oliva y la granada. Serán 20 personas entre los 45 y los 65 años. “Es entonces cuando las patologías crónicas hacen su efecto”, justifica la doctora.

Gómez se lleva las manos a la cabeza cuando hace referencia al incremento de la obesidad infantil en España. “En el caso de los niños, que no de las niñas”, matiza, “es superior a la de EE UU”, dice. La doctora apunta que los accidentes cardiovasculares “generan una discapacidad enorme”. Por ello, además de este proyecto, denominado Henufood (Health and Nutrition From Food), conciencia a sus pacientes de la importancia de la práctica deportiva y de una alimentación saludable.

“La regla de oro es la variedad”, apunta. Aunque, claro hay más variables como el equilibrio. “Todo en su cantidad justa”, matiza Gómez.

El proyecto, que cuenta con una inversión de 23,6 millones de euros, finalizará, presumiblemente, en 2012.

[mperez@adn.es](mailto:mperez@adn.es)