

Buscan desarrollar alimentos que prevengan las dolencias crónicas

► Científicos y empresas se unen para investigar las propiedades de algunos alimentos para evitar la diabetes, la hipertensión, el cáncer o la obesidad.

■ EFE, Madrid

Nueve empresas y once hospitales y centros de investigación españoles se han unido en un proyecto común de investigación científica con el objetivo de desarrollar alimentos con propiedades saludables, que puedan contribuir a prevenir el riesgo de padecer enfermedades crónicas.

Se trata de un proyecto pionero que utilizará metodologías hasta ahora prácticamente reservadas a la industria farmacéutica y de la biotecnología para conocer los beneficios de ciertos compuestos de los alimentos como las fibras, los ácidos grasos y fitoesteroles, los probióticos, los péptidos activos o los fotoquímicos y el calcio.

Se trata de determinar qué ingredientes van a ser metabolizados y, por lo tanto, absorbidos por el organismo y van tener un efecto beneficioso en la prevención de enfermedades crónicas como la diabetes, obesidad, hipertensión, cáncer y patologías cardiovasculares y óseas.

Así lo explicó ayer el doctor Javier Morán, coordinador del Comité Científico del proyecto durante su presentación en el Hospital Universitario de La Paz de Madrid, uno de los organismos públicos que participan en él.

La iniciativa, que se denomina Henufood, acrónimo de Health and Nutrition From Food (salud y nutrición desde la alimentación), realizará una inversión total de 23,6 millones de euros, de los cuales casi un 44% procede del Ministerio de Ciencia e Innovación a través del programa CENIT.

El doctor Morán señaló que “los alimentos deben seguir siendo alimentos y deben demostrar sus

efectos en las cantidades en que normalmente se consumen en la dieta. Por tanto, no puede tratarse de comprimidos ni cápsulas”.

Por su parte, la doctora Carmen Gómez Candela, jefa de la Unidad de Nutrición y Dietética de La Paz, anunció que uno de los primeros proyectos que se van a llevar a cabo es un ensayo piloto en 20 pacientes para demostrar las propiedades cardiovasculares de dos ingredientes, presentes uno en el aceite de oliva y otro en la granada.

El proyecto usará métodos hasta ahora reservados a la biotecnología y a la industria farmacéutica

“Los productos deben seguir siendo alimentos, no comprimidos ni cápsulas”, dicen los investigadores

En la primera fase se van a hacer estudios de genética y de biomarcadores del riesgo cardiovascular de esos “dos potentes antioxidantes” y, posteriormente, se iniciará el ensayo clínico, previsiblemente el año que viene.

Xavier Argenté, consejero delegado de Gallina Blanca Star, que lidera el consorcio, aseguró que “se trata de una clara apuesta del sector alimentario por iniciar un camino hacia el futuro desarrollo de alimentos con beneficios para la salud, desde el conocimiento y el aval científico”.

De las nueve empresas participantes, siete pertenecen al sector de la alimentación (Gallina Blanca Star, Bicutury, Carinsa, Central Lechera Asturiana, GO Fruselva,



UNO DE LOS ALIMENTOS investigados será el aceite de oliva./ EL DÍA

Problete Pharma y Wild), una al sector de la biotecnología (2DBlackBio) y otra al sector de las tecnologías de la información (Ibermática).

Además de los hospitales de La Paz y Ramón y Cajal, ambos de Madrid, participan también otros centros sanitarios y de investigación, como el Hospital Universi-

tari Vall d'Hebron de Barcelona, la Universidad Católica de Murcia o el Hospital Doctor Peset de Valencia.

Actualmente se comercializan en España más de 300 alimentos con propiedades saludables y un 60 por ciento de los hogares del país ha probado alguna vez alguno de ellos.