

Gallina Blanca lidera el Proyecto Henufood



La empresa Gallina Blanca ha centrado una importante parte de su actividad de I+D+i en el Proyecto Henufood, de cuyos avances nos ofrece los principales detalles Alicia González, responsable de Nutrición y Salud de Gallina Blanca Star:

- Gallina Blanca trabaja en cuatro líneas de investigación dentro del Proyecto Henufood ¿podría concretarnos en qué consiste cada una?

Henufood es un ambicioso proyecto de I+D+i que investiga alimentos e ingredientes de nuestra dieta habitual con el objetivo de prevenir el riesgo de sufrir enfermedades crónicas. Concretamente, Gallina Blanca Star investiga con tres hospitales y una universidad, de prestigio internacional.

El equipo del Dr. Jaume Kulisevsky del Hospital de la Santa Creu i Sant Pau centra sus investigaciones en descubrir parámetros cerebrales de respuesta similares a los que se obtienen tras ingerir sal. Ello permitiría testar de forma rápida y objetiva los posibles sustitutos de la sal. Esta investigación se lleva a cabo en el

contexto de un alimento como el caldo para, posteriormente, extrapolarla a nuevos alimentos hasta conseguir esta misma respuesta de placer, pero habiendo eliminado o sustituido todo o una parte importante de su contenido en sodio.

El grupo de investigación sobre Hipersensibilidad y Dismotilidad del Vall d'Hebron Institut de Recerca (VHIR), dirigido por el Dr. Fernando Azpiroz, centra su línea de investigación en el confort digestivo a partir de la ingesta de caldo, con el objetivo de demostrar científicamente sus efectos saludables para el aparato digestivo. Es un estudio pionero que tendrá su aplicación en el desarrollo de futuros alimentos.

El Institut Català de Ciències Cardiovasculars (ICCC), dirigido por la Dra. Lina Badimon, centra sus investigaciones en analizar los beneficios cardiovasculares de la ingesta de alimentos ricos en antioxidantes, en concreto realiza los estudios en base a salsas de tomate ya que el tomate es rico en carotenoides como el licopeno, un pigmento vegetal antioxidante. El objetivo principal es estudiar los beneficios de algunos alimentos muy comunes pero ricos en antioxidantes, como las salsas de tomate y los sofritos, en combinación con el aceite de oliva virgen, y ver cómo actúan para proteger el sistema cardiovascular.

Finalmente, el Grupo de investigación de Antioxidantes de la Universidad de Lleida, liderado por la Dra. M. José Motilva, está centrado en el desarrollo de métodos analíticos y en su aplicación para la descripción científica de los ingredientes y los alimentos que forman parte de la investigación. Este estudio supone un apoyo fundamental para las líneas de investigación clínicas.

-¿En qué fase están esas investigaciones?

El proyecto dura 4 años, y está previsto que a finales de 2013 se puedan presentar los primeros resultados.

- ¿Podría detallarnos un desarrollo exitoso de sus productos en el que se hayan aplicado los avances tecnológicos alcanzados, hasta ahora, en esta investigación?

Nuestra política de innovación no es nueva, anteriormente a este proyecto, Gallina Blanca Star ya había creado una Plataforma de Salud y Nutrición en el 2006, a partir de la cual empezamos a desarrollar productos bajos en sal y grasas hidrogenadas. Como hemos comentado, el proyecto Henufood está en marcha y todavía no han concluido las investigaciones. Sin embargo, es cierto que hemos puesto grandes esperanzas en la obtención de resultados de gran alcance para el futuro de la alimentación, y por supuesto en el desarrollo de nuevos productos con beneficios para la salud de las personas. Hemos centrado nuestras investigaciones en categorías de productos tan comunes en la dieta como los caldos, las sopas y las salsas de tomate, unos productos que llegan al 70 % de los hogares españoles.

-¿Cómo ha respondido Gallina Blanca Star a las nuevas demandas con sus gamas de productos?

Desde la creación, en 2006, de la plataforma de Salud y Nutrición, Gallina Blanca Star ha impulsado la adaptación de todos sus productos alimentarios para contribuir a la prevención de los principales factores de riesgo de sufrir enfermedades crónicas. Tanto es así, que entre el 2007 y el 2009, Gallina Blanca Star ha eliminado del mercado un total de 300 toneladas de sal y 210 t de grasas hidrogenadas. Por tanto, actualmente, los productos de Gallina Blanca Star no contienen ácidos grasos trans, contribuyendo a prevenir patologías crónicas tan extendidas como la obesidad, la hipertensión, el colesterol, y en general las enfermedades cardiovasculares, entre otras. Entre estos productos, destaca una gama específica baja en sal y en grasas: Caldo de pollo (*brik*) y Sopa de pollo con fideos (*sobre*).

- ¿Qué principales inversiones han tenido que realizar para llevar a cabo estos desarrollos?

El proyecto Henufood supone una inversión, por parte de Gallina Blanca Star, de más de 7 millones de euros.