

## Empresas y hospitales españoles se unen en Henufood, un proyecto para mejorar la salud a través de los alimentos

Objetivo: prevenir el riesgo de padecer enfermedades crónicas

Lunes, 14 de Marzo de 2011

El consorcio HENUFOOD, alianza estratégica público-privada, suma esfuerzos para el desarrollo de investigaciones clínicas en el sector de la alimentación, un paso crucial para el desarrollo de los alimentos del futuro

(Redacción).



Equipo de Henufood

Ya decía un sabio: "Que la comida sea tu alimento y el alimento tu medicina" (Hipócrates). Y hoy nueve empresas líderes y once Hospitales y Centros de Investigación españoles participan 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 innovadoras hasta ahora prácticamente reservadas a la industria farmacéutica. Todo ello, gracias a la colaboración de equipos investigadores de primera línea procedentes de Organismos Públicos de Investigación (OPI) de referencia internacional.

De las 9 empresas participantes en HENUFOOD, siete pertenecen al sector alimentario (Gallina Blanca Star, Bicentury, Carinsa, Central Lechera Asturiana, GO Fruselva, Probelte Pharma, y Wild); una al sector de la biotecnología (2DBlackBio) y una empresa al sector de tecnologías de la información (Ibermática).

Por su parte, los Hospitales y Centros de Investigación (OPI) que participan en el proyecto son instituciones de reconocido prestigio y trayectoria en investigación, y han sido escogidos por ser referentes internacionales en sus respectivas áreas de investigación biomédica. Se trata del Hospital Universitario La Paz y el Hospital Universitario Ramón y Cajal de Madrid; el Hospital Sant Pau y el Hospital Universitari Vall d'Hebron de Barcelona; el Instituto Catalán de Ciencias Cardiovasculares (ICCC); la Universidad Católica de Murcia (UCAM); la Universidad de Lleida; el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) de Valencia; el Instituto de Investigación en Nutrición y Seguridad Alimentaria de la Universidad de Barcelona (INSA-UB); el Hospital Universitario Dr. Peset de Valencia, y Barcelona Digital.

HENUFOOD cuenta con un presupuesto total de 23,6 millones de euros, de los cuales 10,3 millones de € proceden de una subvención del programa CENIT, del Ministerio de Ciencia e Innovación, con la cofinanciación de fondos tecnológicos FEDER. La puesta en marcha del proyecto ya ha contribuido a la creación de 40 nuevos puestos de trabajo directos.

Se trata por tanto de una alianza estratégica y un claro ejemplo de cooperación público-privada en desarrollo de I+D en alimentación y salud, respondiendo a la creciente preocupación social por estos temas y a la necesidad de fomentar, desde las instituciones públicas, una alimentación sana y unos hábitos de vida saludables que permitan incidir en la salud de las personas, contribuyendo a la prevención de los factores de riesgo más comunes en las enfermedades crónicas. Entre estas enfermedades, cabe destacar la diabetes, obesidad, hipertensión, enfermedades cardiovasculares, cáncer y enfermedades de los huesos.

En concreto, lo que se busca es reducir el factor de riesgo de patologías crónicas y, por tanto, mejorar la salud de la población en edad adulta, entre los 45 y los 65 años. Sin embargo, los beneficios de este proyecto, basado en el desarrollo de ingredientes y alimentos saludables, pretenden alcanzar al resto de la población, desde la primera infancia hasta la tercera edad.