



LOS ALIMENTOS DEL FUTURO AYUDARÁN A PREVENIR LOS RIESGOS DE ENFERMEDADES CRÓNICAS GRACIAS AL PROYECTO HENUFOOD

Gallina Blanca, Central Lechera Asturiana y Bicentury se unen para desarrollar alimentos más saludables



14/03/2011 13:42:06 **Nueve empresas líderes y once hospitales y centros de investigación españoles participan en un proyecto común de investigación científica, denominado Henufood, 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. Todo ello, gracias a la colaboración de equipos investigadores de primera línea procedentes de Organismos Públicos de Investigación (OPI) de referencia internacional.

Un total de nueve empresas participan en Henufood

De las nueve 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 al sector de tecnologías de la información: Ibermática.

Por su parte, los hospitales y centros de investigación (OPI) que participan en Henufood 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 euros 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.