

SALUD

Un proyecto pionero desarrolla alimentos para prevenir enfermedades crónicas

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.

EFE | 14/3/2011 | Actualizado a las 14:06h

Nueve empresas y once hospitales y centros de investigación españoles se ha 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 ha explicado hoy 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 el mismo.

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 ha señalado 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, ha explicado 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 la granada.

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, ha señalado 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, Bionbury, Carinsa, Central Lechera Asturiana, GO Fruseiva, Probeta Pharma y Wild), una al sector de la biotecnología (20BlackBio) y otra al sector de las tecnologías de la información (Ibermática).

Además de La Paz y el Hospital Ramón y Cajal, de Madrid, participan también otros centros de investigación como el Hospital Universitari Vall d'Hebron de Barcelona, la Universidad Católica de Murcia o el Hospital Dr. Peset de Valencia.

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