



## EL PROYECTO HENUFOOD DESARROLLARÁ ALIMENTOS MÁS SALUDABLES DEMOSTRANDO CIENTÍFICAMENTE SUS BENEFICIOS



Madrid 15/03/2011 Nueve empresas y once hospitales y centros de investigación españoles se han unido para desarrollar el Proyecto Henufood, una iniciativa que ha sido presentada en el Hospital de La Paz (Madrid) y con el que persigue crear "alimentos del futuro", tras estudiar las propiedades saludables de una serie de ingredientes y demostrar a través de la investigación científica aplicada al sector alimentario que son beneficiosos para la salud de la población.

Se trata de un proyecto de ámbito nacional cuyo objetivo principal consiste en mejorar la salud de la población española con alimentos que puedan contribuir a prevenir el riesgo de padecer enfermedades crónicas. Para ello, esta iniciativa, que ya está en marcha, investiga ingredientes y alimentos habituales de nuestra dieta, a partir de metodologías hasta ahora prácticamente reservadas a la industria farmacéutica. El consorcio Henufood realizará una inversión total de 23,6 millones de euros, de los cuales casi un 44% procede de una subvención del Ministerio de Ciencia e Innovación, con la cofinanciación de fondos tecnológicos FEDER.

### Reducir el factor de riesgo de patologías crónicas

Xavier Argenté, consejero delegado de Gallina Blanca Star, empresa que lidera el consorcio Henufood, señaló que esta 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. Según añadió, se hacía necesaria una respuesta de la industria alimentaria, en consonancia con la Administración Pública, ante la creciente preocupación social por temas de alimentación y salud, contribuyendo a la prevención de los factores de riesgo más comunes en las enfermedades crónicas. Entre estas, el proyecto abordará la diabetes, la obesidad, la hipertensión, las enfermedades cardiovasculares, el cáncer y las enfermedades de los huesos.



Por su parte, Javier Morán, coordinador científico de Henufood, explicó busca 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.

#### **Evidencia científica de sus beneficios**

Con la actual legislación europea en la mano, todos los alimentos con propiedades saludables o funcionales deben demostrar científicamente que ejercen un efecto beneficioso sobre una o más funciones del organismo, además de sus efectos nutritivos intrínsecos, de modo que resulte apropiado para mejorar el estado de salud y bienestar, reducir el riesgo de enfermedad, o ambas cosas. Pero, estos 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, sino de alimentos que forman parte de una dieta habitual.

Tal y como indicó Javier Morán, algunos efectos beneficiosos de los alimentos sólo se producen gracias al efecto sinérgico de determinados ingredientes entre sí, cuando consumimos ese alimento completo. El proyecto busca, por tanto, determinar claramente qué ingredientes son absorbidos por el organismo y producen, realmente, el efecto beneficioso que se les supone. En concreto, investigará principalmente la fibra, los ácidos grasos y fitoesteroles, los probióticos, los péptidos activos, los fotoquímicos y el calcio.



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 otra al sector de tecnologías de la información (Ibermática). Por su parte, dentro de los Hospitales y Centros de Investigación (OPI) se encuentran el 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.

**Arantxa Mirón Millán**