

## Hospitales, centros de investigación y empresas participan en un proyecto para desarrollar alimentos más saludables

El objetivo de esta iniciativa es contribuir a prevenir el riesgo de enfermedades crónicas

Una serie de hospitales, centros de investigación y empresas del sector alimentario, biotecnológico y de las tecnologías de la información participan de "Henufood", un proyecto científico español novedoso para el desarrollo de alimentos con propiedades saludables que contribuyan a prevenir el riesgo de enfermedades crónicas. La Organización Mundial de la Salud (OMS) señala que la prevalencia de estas patologías va en aumento y se prevé que en 2020 sean las responsables del 75% del total de muertes en el mundo. Mantener una dieta inadecuada, junto con el tabaquismo y vida sedentaria son los factores que más influyen en el desarrollo de estas enfermedades.

Investigadores, facultativos y empresarios se han unido así para poner en marcha esta iniciativa pionera que, según han explicado sus responsables, utilizará metodologías reservadas, hasta ahora, a la industria farmacéutica (ómicas y de diagnóstico por imagen). En concreto, esta iniciativa pretende conocer los beneficios saludables de determinados alimentos, con la puesta en marcha de diversos ensayos clínicos que garanticen de forma científica las propiedades de las fibras, los ácidos grasos, los [probióticos](#), los péptidos activos, los fitoquímicos y el [calcio](#) que contienen muchos productos en la actualidad.

Las áreas de la salud hacia las que se enfocan estos ensayos son la protección cardiovascular, el metabolismo digestivo y del colesterol, la acción antioxidante, la homeostasis inmune, el confort y salud intestinal, la homeostasis de la glucosa y control de peso y el sistema óseo y articular. Con ello, se busca reducir el factor de riesgo de patologías crónicas y mejorar la salud de los españoles, sobre todo entre 45 y 65 años. No obstante, sus creadores esperan que sus beneficios informativos alcancen al resto de la población.

El proyecto cuenta con un presupuesto total que roza los 24 millones de euros, de los cuales más de 10 millones (el 40%) proceden de una subvención concedida por el Ministerio de Ciencia e Innovación. En palabras del coordinador del comité científico de "Henufood", Javier Morán, este conjunto de investigaciones determinará "con claridad" qué ingredientes se absorben por el organismo y qué efecto producen realmente en la salud de las personas.

De las nueve empresas participantes, 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 empresa al sector de tecnologías de la información (Ibermática). Los hospitales y centros de investigación implicados son el Hospital Universitario La Paz y el Hospital Universitario Ramón y Cajal (Madrid), el Hospital Sant Pau y el Hospital Universitari Vall d'Hebron (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 Doctor Peset de Valencia y Barcelona Digital.