

Científicos catalanes investigan para prevenir las enfermedades crónicas desde la alimentación diaria

Encontrar un sustituto natural de la sal, reducir o eliminar las grasas saturadas, potenciar el efecto antioxidante de los alimentos y el confort digestivo son los principales objetivos de estas investigaciones

El Hospital de la Santa Creu i Sant Pau, el Institut Català de Ciències Cardiovasculars, el Vall de Hebron Institut de Recerca y la Universidad de Lleida investigan con Gallina Blanca Star en un proyecto pionero para el desarrollo de alimentos más saludables. Encontrar un sustituto natural de la sal, reducir o eliminar las grasas saturadas, potenciar el efecto antioxidante de los alimentos y el confort digestivo son los principales objetivos de estas investigaciones.

Las investigaciones que desarrollan estos 4 centros, en el marco del proyecto HENUFOOD, pueden conseguir un impacto directo en el 70% de los hogares españoles.



El equipo del Dr. Jaume Kulisevsky del Hospital de la Santa Creu i Sant Pau investiga para encontrar un sustituto natural a la sal que permitiría prevenir enfermedades como la hipertensión.

El Institut Català de Ciències Cardiovasculars, dirigido por la Dra. Lina Badimon, estudia las propiedades del tomate en combinación con otros ingredientes con el objetivo de potenciar su efecto antioxidante y la prevención de enfermedades cardiovasculares.

Un equipo dirigido por el Dr. Fernando Azpiroz, del Vall d'Hebron Institut de Recerca, estudia la capacidad que tienen los alimentos de mejorar el confort digestivo y las sensaciones agradables en el organismo.

El grupo liderado por la Dra. Ma José Motilva, del Departamento de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Lleida, da apoyo al conjunto de las investigaciones mediante el análisis previo de los principios activos de los ingredientes y alimentos.

El proyecto HENUFOOD, de ámbito nacional, cuenta con la participación de 9 empresas y 11 hospitales y centros de investigación liderados y coordinados por Gallina Blanca Star, y ha supuesto una inversión total de 23,6 millones de euros, de los que un 44% proceden del Ministerio de Ciencia e Innovación.

De este presupuesto, más de 7 millones de euros corresponden a las investigaciones que llevará Gallina Blanca Star con estos 4 centros de investigación.

Cuatro centros de investigación lideran las investigaciones de Henufood en Cataluña, un ambicioso proyecto de I+D+i que investiga alimentos e ingredientes de nuestra dieta habitual con el objetivo de prevenir el riesgo de sufrir enfermedades crónicas.

Se trata del Hospital de la Santa Creu i Sant Pau, el Institut Català de Ciències Cardiovasculars, el Vall d'Hebron Institut de Recerca y la Universidad de Lleida, a través de los equipos de investigación dirigidos respectivamente por el Dr. Jaume Kulisevsky, director del Institut d'Investigació del Hospital de la Santa Creu i Sant Pau; la Dra. Lina Badimon, directora del Institut Català de Ciències Cardiovasculars (ICCC); el Dr. Fernando Azpiroz, director del Grupo de Investigación sobre Hipersensibilidad y Motilidad del Vall d'Hebron Institut de Recerca (IRVH); y la Dra. Ma José Motilva, directora del Grupo de Investigación en Antioxidantes del Departamento de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Lleida.

Henufood es un proyecto pionero de investigación científica en alimentación y salud, liderado por la empresa de alimentación Gallina Blanca Star que ha impulsado esta iniciativa consciente del papel que la alimentación diaria puede ayudar en la prevención de determinadas enfermedades.

Las 9 empresas participantes en este proyecto de ámbito nacional pertenecen mayoritariamente al sector alimentario (Gallina Blanca Star, Biocentury SLU, Carinsa, Central Lechera Asturiana, GO Fruselva, Probelte Pharma, y Wild); 1 de ellas pertenece al sector biotecnológico (2BBlackBio) y 1 al sector de las tecnologías de la información (Ibermática).

Según Xavier Argenté, consejero delegado de Gallina Blanca Star, "las empresas que formamos parte de este proyecto, estamos convencidas que desde la industria podemos responder a los nuevos retos que se plantean hoy día en el ámbito de la salud y contribuir a la prevención de las enfermedades crónicas desde algo tan básico pero a la vez tan importante como la dieta habitual".

Los hospitales y centros de investigación que participan en el proyecto Henufood son centros de prestigio y referentes internacionales en sus respectivas áreas de investigación biomédica. Además de los 4 centros citados, en Cataluña también participan el Instituto de Investigación en Nutrición y Seguridad Alimentaria de la Universidad de Barcelona (INSA-UB) y Barcelona Digital. Los otros centros participantes son el Hospital Universitario La Paz y el Hospital Universitario Ramon y Cajal, ambos de Madrid; la Universidad Católica de Murcia (UCAM), el Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos (IATA) y el Hospital Universitario Dr. Peset, de Valencia.

El proyecto, que dura 4 años, supone una inversión total de 23,8 millones de euros, 10,3 millones de los cuales están financiados por el programa CENIT, del Ministerio de Ciencia e Innovación con el cofinanciamiento del fondo tecnológico FEDER. Por parte de Gallina Blanca Star, el proyecto supone una inversión de más de 7 millones de euros.

Se trata por tanto, de una alianza estratégica y un claro ejemplo de cooperación público-privada en el desarrollo de I+D en alimentación y salud, respondiendo a la creciente preocupación social por este tema y a la necesidad de fomentar, desde las instituciones públicas, una alimentación sana y unos hábitos saludables que permitan incidir en la prevención de los factores de riesgo más comunes de las enfermedades crónicas.

Los alimentos habituales pueden prevenir las incidencias de enfermedades crónicas

La salud es una de las principales preocupaciones de las sociedades desarrolladas. Aún así, el ritmo de vida actual ha propiciado que se estén abandonando los hábitos alimentarios saludables, un factor que es fundamental para prevenir las incidencias de las patologías crónicas. Según la OMS, unos 52 millones de personas podrían morir de enfermedades crónicas no transmisibles el 2030.

Las enfermedades cardiovasculares generan la mayoría de estas defunciones, unos 17 millones anuales, seguidas de las producidas cada año por cáncer, 7,6 millones; las enfermedades respiratorias, 4,2 millones; la diabetes, 1,3 millones de muertos. Estos cuatro grupos de patologías acumulan cerca del 80% de todas las muertes por patologías crónicas no transmisibles.

No obstante, luchar contra el riesgo de sufrir estas enfermedades está a nuestro alcance. Los expertos recomiendan seguir unos hábitos de vida saludables desde la infancia para que sean adquiridos de manera natural. Además, advierten que cuando las personas siguen una dieta equilibrada de manera continuada, el organismo adquiere una mayor capacidad de respuesta ante posibles incidencias de la salud.

Por tanto, nuestra alimentación no sólo puede ayudar a conseguir una salud óptima, sino que puede ejercer una función importante reduciendo el riesgo de enfermedad.

Aún así, las enfermedades crónicas tienen una mayor incidencia a partir de los 40 años. Es por este motivo que Henufood está centrado en la población adulta de entre los 45 y los 65 años, los llamados "best agers" ya que, aunque las enfermedades crónicas aparecen a estas edades, sus efectos se van intensificando con la edad y son responsables del deterioro de la calidad de vida de las personas en la última etapa de su ciclo vital (aproximadamente nueve años en los hombres y seis en las mujeres, en España). Por eso, prevenir y controlar las enfermedades crónicas nos puede ayudar no sólo a que las personas vivan más, sino también a que lo hagan mejor.