



Empresas y hospitales impulsan un proyecto para prevenir enfermedades crónicas desde la alimentación diaria



Foto: EUROPA PRESS

BARCELONA, 3 Jun. (EUROPA PRESS) -

Nueve empresas y once hospitales y centros de investigación colaborarán con el proyecto 'Henufood', una iniciativa que pretende prevenir las enfermedades crónicas desde la alimentación diaria.

El proyecto, de ámbito nacional, ha supuesto una inversión de 23,6 millones de euros, de los cuales un 44 por ciento procede del Ministerio de Ciencia e Innovación, 7 millones de Gallina Blanca y el resto de las demás empresas que se han unido a la propuesta --Biocentury SLU,

Carinsa, Central Lechera Asturiana, GO Fruselva, Probelte Pharma, Wild, 2BBlackBio e Ibermática--.

Se trata de una iniciativa pionera de investigación científica en alimentación y salud impulsada por la conciencia del papel esencial que la alimentación diaria juega en la prevención de determinadas enfermedades como la hipertensión, la obesidad o la dislipemia.

La investigación ha tomado cuatro vías, la primera es la búsqueda de un sustitutivo de la sal que evite la hipertensión buscando el límite de la eliminación de sal en los alimentos sin que el consumidor lo note.

"Buscamos engañar al cerebro para que la persona perciba el mismo gusto salado pero con alimentos que contengan menos cantidad de sal", ha especificado el responsable de esta investigación del Hospital de la Santa Creu i Sant Pau, Jaume Kulisevsky.

El Instituto Catalán de Ciencias Cardiovasculares también está presente en el estudio, con la investigación de las propiedades del tomate en combinación con otros ingredientes, potenciando su efecto antioxidante.

"Buscaremos biomarcadores de protección cardiovascular aplicando metodologías de imagen de alta resolución", ha explicado la jefa del proyecto en el ICCV, Lina Badimon.

Un equipo dirigido por Fernando Azpiroz, del Institut de Recerca del Vall d'Hebrón (VHIR) se encargará, durante los cuatro años que dura el proyecto, de investigar la capacidad de los alimentos para mejorar el confort digestivo y las sensaciones agradables en el organismo.

Por último, desde la Universitat de Lleida se apoyará al conjunto de investigaciones mediante un análisis previo de los principios activos de los ingredientes y alimentos.

A la presentación de la iniciativa en Barcelona ha acudido el conseller de Salud de la Generalitat, Boi Ruiz, que ha celebrado la colaboración entre las entidades públicas y privadas y ha apostado por la protección de la salud en este aspecto.