



EN MARCHA EL PROYECTO HENUFOOD, SALUD DESDE LA ALIMENTACIÓN



Barcelona 07/06/2011 Henufood es un proyecto pionero de investigación científica en alimentación y salud, liderado por la empresa catalana de alimentación Gallina Blanca Star, que ha impulsado esta iniciativa consciente del papel que la alimentación diaria puede jugar en la prevención de determinadas enfermedades.

Científicos catalanes investigan para prevenir enfermedades crónicas a partir de la alimentación diaria. El Hospital de la Santa Creu i Sant Pau, l'Institut Català de Ciències Cardiovasculars, el Vall d'Hebron, Institut de Recerca y la Universitat de Lleida investigan con Gallina Blanca Star en un proyecto para tratar de conseguir 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 esta investigación. Las investigaciones que desarrollan estos cuatro centros catalanes, en el marco del proyecto HENUFOOD, pueden conseguir un impacto directo en el 70% de los hogares españoles.

Desarrollo del proyecto

El proyecto Henufood, que dura cuatro años, es de ámbito nacional, cuenta con la participación de nueve empresas y 11 hospitales y centros de investigación liderados por Gallina Blanca Star y supone 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 Gallina Blanca Star llevará a término con los cuatro centros catalanes.

Científicos e investigadores

El Hospital de Sant Pau fue la sede en que tuvo lugar la presentación de este proyecto en un acto presidido por Borja Ruiz, consejero de Salud, que estuvo acompañado por prestigiosos científicos e investigadores que están trabajando en este proyecto.

Según Xavier Argente, 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 de este modo a la prevención de enfermedades crónicas desde algo tan básico pero a la vez tan importante como es la dieta habitual". Es por ello que las Administraciones Públicas priorizan la alimentación saludable como una línea estratégica de sus políticas de salud pública, a la vez que fomentan otros hábitos saludables entre la población como la práctica regular de actividad física. "Gallina Blanca Star, ya se ha avanzado a estas políticas. Por lo cual hemos querido ir un paso más adelante. Henufood supone entrar de pleno en el ámbito de la investigación científica utilizando metodologías innovadoras, reservadas hasta ahora al sector farmacéutico".

Alicia González, coordinadora científica del proyecto HENUFOOD, afirmó que estas políticas se han visto concretadas en la estrategia Naos en España o en el Plan integral para la promoción de la salud mediante la actividad física y la alimentación saludable (PAAS) del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya. Asimismo explicó que "entre el 2007 y el 2009, Gallina Blanca Star ha eliminado del mercado un total de 300 toneladas de sal y 210 toneladas de grasas hidrogenadas de sus productos alimentarios. Por lo tanto, actualmente los productos de Gallina Blanca Star no contienen ácidos grasos trans. Con estas medidas contribuimos a prevenir patologías crónicas tan extendidas como la obesidad, la hipertensión, el colesterol, y en general las enfermedades cardiovasculares, entre otras". Añadió que "puede decirse que una salsa de tomate frito con aceite de oliva es más biodisponible que sin cocinar. El motivo es que la interacción entre los dos alimentos cocinados hace que para nuestro organismo sea más fácil asimilar los antioxidantes que contienen".

Otros centros

Los hospitales y centros de investigación que participan en este proyecto son instituciones de prestigio y referentes internacionales en sus respectivas áreas de investigación biomédica. Además de los cuatro centros ya citados, también participa el Instituto de Investigación en Nutrición y Seguridad Alimentaria de la Universidad de Barcelona (INSA-UB) y Barcelona Digital. Otros centros participantes son el Hospital Universitario La Paz y el Hospital Universitario Ramón 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 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.

Las 9 empresas participantes de este proyecto de ámbito nacional pertenecen mayoritariamente al sector alimentario (GBS), 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)

Celia Ribera