

Un proyecto español va a comprobar los beneficios reales para la salud de los alimentos



- Once centros de investigación inician un estudio para detectar factores de riesgo condicionados por la alimentación, como la diabetes o las alergias.
- El proyecto público y privado busca descifrar si los componentes "saludables" que se añaden a los alimentos tienen efecto real en nuestra genética.
- Durará 4 años y tiene una inversión de 23,6 millones de euros, 10,3 financiados por el Ministerio de Ciencia e Innovación

EP. 09.06.2011 - 11.18h



Nueve empresas y once centros de investigación en toda España han firmado un acuerdo con la empresa [2B Blackbio](#) para iniciar el proyecto "Henufood", con el que pretenden comprobar el efecto beneficioso de algunos alimentos para la salud y sus efectos reales en el organismo.

La intención es descifrar si los componentes "saludables" que se añaden a los alimentos tienen efecto real en nuestra

genética; así, se podrá detectar los factores de riesgo de algunas enfermedades crónicas que pueden estar condicionadas por la alimentación, como la diabetes, así como detectar posibles alergias alimentarias.

Podría evitar en el futuro la realización de tests cutáneos con alérgenos"

El investigador principal de este proyecto, el doctor Javier Martínez-Botas, ha explicado que, el desarrollo de marcadores de proteínas y péptidos para el estudio de alergias alimentarias y la generalización de estas técnicas, "podría evitar en el futuro la realización de tests cutáneos con alérgenos". De ese modo, se evitarán muchas molestias a los pacientes e incluso ingresos hospitalarios para realizar las pruebas diagnósticas que "son bastante largas y complejas a día de hoy".

Efecto de los alimentos en nuestra genética

El proyecto busca detectar aspectos concretos del metabolismo para **descifrar si los componentes "saludables" que se añaden a los alimentos funcionales tienen algún efecto real en nuestra genética**. Todo ello, mediante la identificación de marcadores genéticos, es decir, analizando aquellos genes cuya expresión cambia al consumir estos componentes saludables de los alimentos.

Por el momento, los estudios en genes están centrados en **detectar biomarcadores relacionados con el metabolismo del colesterol**, uno de los principales factores de riesgo presente en las enfermedades de corazón. A la vez, este análisis ayudará a identificar nuevos componentes saludables, a descartar los que no lo son y puede desembocar en la **aplicación de esta tecnología para la detección de alergias alimentarias**, principalmente a la leche y al huevo.

Actualmente, ya trabajan en el campo de la nutrigenómica y la nutripoteómica, desarrollando **herramientas para predecir la evolución de alergias a determinados alimentos** un problema de importancia creciente en los niños menores de 5 años.

Puede llevarnos hacia una alimentación personalizada en el futuro"

El presidente de 2B Blackbio, Pedro Franco de Sarabia, ha explicado que se trata de una iniciativa "pionera" en el campo de la nutrición que puede **"llevarnos hacia una alimentación personalizada en el futuro en personas con factores de riesgo de enfermedades crónicas o con alergias a determinados alimentos"**.

'Henufood', una iniciativa pública-privada

El proyecto, que dura 4 años, **supone una inversión total de 23,6 millones de euros**, 10,3 millones de los cuales están financiados por el [Ministerio de Ciencia e Innovación](#) con la cofinanciación del fondo tecnológico FEDER. Por parte de 2B Blackbio, el proyecto supone una inversión de más de 1,5 millones de euros. Esta alianza público-privada cuenta con la participación de 9 empresas y 11 centros de investigación en toda España.

Las 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); una de ellas pertenece al sector biotecnológico (2B BlackBio) y una al sector de las tecnologías de la información (Ibermática).

Por su parte, los **hospitales y centros de investigación que participan** son 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.