



Sanidad

Investigan el desarrollo de leches que ayuden a prevenir la osteoporosis y las enfermedades cardiovasculares

Agencias

@DiarioSIGLOXXI

Lunes, 5 de diciembre de 2011, 14:14

MADRID, 5 (EUROPA PRESS)

La Universidad Católica de Murcia (UCAM) y el Instituto Catalán de Ciencias Cardiovasculares (ICCC), en colaboración con Central Lechera Asturiana, desarrollan dos proyectos de investigación que tienen como objetivo desarrollar diferentes tipos de leche con capacidad para incidir sobre los factores de riesgo que producen la osteoporosis y las enfermedades cardiovasculares.

El fin de estos estudios es que, a través de este producto, se consiga disminuir el riesgo de padecer estas enfermedades. En concreto, la finalidad del proyecto que desarrolla el ICCC es disminuir el colesterol en sangre para prevenir enfermedades cardiovasculares, mientras que el proyecto que está llevando a cabo la UCAM busca mejorar la absorción del calcio de la leche, para prevenir la osteoporosis y la osteopenia.

Los estudios se inscriben en el marco del proyecto de investigación en alimentación y salud Henufood, en el que participan 9 empresas y 11 hospitales y centros de investigación de toda España y que cuenta con el apoyo del Ministerio de Ciencia e Innovación.

El proyecto de la Universidad Católica de Murcia, liderado por el doctor F. Javier López Román, coordinador de la Cátedra de Fisiología del Ejercicio, estudia la forma más eficiente de enriquecer la leche con calcio, con el objetivo de mejorar la densidad ósea, y así poder prevenir la osteoporosis y la osteopenia.

"La osteopenia y la osteoporosis son dos problemas sanitarios de elevada prevalencia y cuya mejor solución es la prevención. Para ello, debemos ingerir cantidades adecuadas de calcio y vitamina D durante toda la vida y en especial después de los 25-30 años", explica López Román.

Mientras, el proyecto del Instituto Catalán de Ciencias Cardiovasculares, dirigido por la doctora Lina Badimon, investiga cómo prevenir las patologías cardiovasculares, mediante el control del colesterol, uno de sus factores de riesgo principales. Concretamente, el proyecto está estudiando productos lácteos ricos en fitoesteroles para ver cómo actúan para proteger el corazón y el sistema vascular. A partir de este conocimiento se podrá desarrollar una leche que ayude a reducir el colesterol.

El objetivo es mejorar el control de los factores de riesgo cardiovascular en personas con niveles elevados de lípidos, como el colesterol en sangre, pero que no requieren tratamiento farmacológico, así como en personas con sobrepeso y obesidad ligera", señala Padró.

INVESTIGACIÓN PIONERA

El consejero delegado de Central Lechera Asturiana, Pedro Astals, ha explicado que este proyecto "supone una apuesta decidida por la innovación y por el desarrollo de productos lácteos basados en el conocimiento científico que tengan un efecto positivo para la salud de las personas". "En definitiva, lo que buscamos es que este efecto esté comprobado con estudios clínicos rigurosos", concluye.

Henufood es un proyecto pionero de investigación científica aplicada al sector alimentario que investiga ingredientes y alimentos habituales de nuestra dieta con el objetivo demostrar, a través de metodologías innovadoras, sus propiedades beneficiosas para la salud de la población española.

El proyecto supone una inversión total de 23,6 millones de euros, 10,3 millones de los cuales han sido aportados por el Ministerio de Ciencia e Innovación, a través de CDTI, con la cofinanciación de la UE a través del fondo tecnológico FEDER. Por parte de Central Lechera Asturiana, el proyecto supone una inversión en investigación de más de 1,1 millones de euros.

Liderado por Gallina Blanca Star, en Henufood participan un total de 9 empresas del sector alimentario -Central Lechera Asturiana, Gallina Blanca Star, Biocentury SLU, Carinsa, GO Fruselva, Probelte Pharma, y Wild-; del sector biotecnológico (2B BlackBio) y del sector de las tecnologías de la información (Ibermática), en colaboración con 11 Organismos Públicos de Investigación de toda España.