



Un estudio científico investiga cómo prevenir la osteoporosis y las enfermedades cardiovasculares a través de la leche

Diciembre-2011



La Universidad Católica de Murcia (UCAM) y el Instituto Catalán de Ciencias Cardiovasculares (ICCC) colaboran con Central Lechera Asturiana en dos proyectos de investigación que tienen por objetivo disminuir el riesgo de padecer enfermedades crónicas a través de la leche. El proyecto busca desarrollar diferentes tipos de leche con capacidad para incidir sobre los factores de riesgo que las producen. 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.

"Para Central Lechera Asturiana 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", explica Pedro Astals, consejero delegado de la empresa.

Respondiendo a la creciente preocupación por los temas de salud, Central Lechera Asturiana creó hace 5 años una nueva área de nutrición para el desarrollo de productos con componentes saludables y acaba de constituir un comité científico para impulsar sus proyectos de investigación, entre los que se encuentran los dos que está desarrollando en el marco de Henufood.

Prevenir enfermedades de los huesos de forma eficiente con la leche

El proyecto de la Universidad Católica de Murcia, liderado por el Dr. 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 el Dr. López Román.

La leche y los derivados lácteos son fuente natural de calcio, un mineral que se incorpora rápidamente al metabolismo del tejido óseo contribuyendo a la prevención de patologías crónicas como la osteoporosis, una enfermedad que conduce a un deterioro del tejido óseo y a su mayor debilidad, aumentando el riesgo de fracturas. Según la Sociedad Española de Reumatología (SER), en nuestro país hay 1,6 millones de mujeres y 438.000 hombres con osteoporosis, y más de 3,8 millones de mujeres y 2 millones de hombres con osteopenia.

Prevenir el colesterol para mejorar la salud cardiovascular

El Instituto Catalán de Ciencias Cardiovasculares, dirigido por la Dra. 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. Concretamente, y según la Dra. Teresa Padró, investigadora del ICCV y responsable del proyecto, "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".

Actualmente, las enfermedades cardiovasculares constituyen la principal causa de muerte en los países industrializados, y el exceso de colesterol en la sangre es considerado uno de los principales factores de riesgo, junto con el tabaquismo, la hipertensión y la diabetes.

¿Qué es el proyecto Henufood?

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.

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.

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.

Se trata 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, la prevención de los factores de riesgo más comunes de las enfermedades crónicas.