



COLABORACIÓN

La UCAM y Central Lechera Asturiana investigan para prevenir la osteoporosis a través de la leche

En el pionero proyecto Henufood participan nueve empresas y once centros de investigación españoles

10 / 11 / 2011 | Redacción

Prevenir enfermedades crónicas como la osteoporosis o las patologías cardiovasculares a través de un alimento básico como la leche es el objetivo de los proyectos que está desarrollando Central Lechera Asturiana en colaboración con la Universidad Católica de Murcia San Antonio (UCAM) y el Instituto Catalán de Ciencias Cardiovasculares (ICCC), en el marco de Henufood, un ambicioso proyecto de investigación científica en el que participan nueve empresas líderes del sector alimentario y 11 hospitales y centros de investigación de España.

El objetivo de los proyectos liderados por Central Lechera Asturiana es disminuir el riesgo de padecer enfermedades crónicas mediante el desarrollo de diferentes tipos de leche con propiedades específicas para incidir sobre los factores de riesgo que las producen, como el colesterol en el caso de las enfermedades cardiovasculares.

Según Pedro Astals, consejero delegado de Central Lechera Asturiana "este proyecto es un reto importante para Central Lechera Asturiana y una apuesta decidida por la innovación en nuestro sector mediante el desarrollo de productos lácteos basados en el conocimiento científico y con un efecto positivo para la salud, comprobado con estudios clínicos rigurosos".

En este sentido, Henufood es un proyecto pionero porque utiliza metodologías hasta ahora prácticamente reservadas a la industria farmacéutica. Todo ello, gracias a la colaboración de equipos investigadores de primera línea procedentes de Organismos Públicos de Investigación (OPI) de referencia internacional.

Las investigaciones de la Universidad Católica de Murcia, lideradas por el Francisco Javier López Román, coordinador de la Cátedra de Fisiología del Ejercicio, están estudiando la forma más eficiente de enriquecer la leche con calcio, ya que el calcio puede ser de distinta procedencia y puede estar presente en distintas concentraciones, con el objetivo de desarrollar una leche que contribuya realmente a mejorar la densidad ósea de los huesos, y así poder prevenir la osteoporosis y la osteopenia.

En concreto, la investigación está centrada en el análisis de leches enriquecidas con calcio de distinta procedencia y en distinta concentración, con el objetivo de determinar científicamente su distinto grado de biodisponibilidad. El objetivo es determinar qué tipo de calcio es más fácil de asimilar por el organismo para desarrollar, en un futuro próximo, una leche con la máxima eficiencia para prevenir y frenar el avance de enfermedades como la osteoporosis y la osteopenia.

Los ensayos se basan en estudios de absorción, estudios densitométricos y estudios de metabolismo óseo. "Intentamos buscar cuál es la mejor forma de vehicular el calcio en la leche para conseguir mejorar la densidad ósea de los huesos de mujeres de edades comprendidas entre 30 y 45 años", explica el doctor López Román.