



El proyecto Henufood ha contado con un presupuesto de 23,6 millones

Ocho empresas crean alimentos que previenen patologías como la diabetes

La unión de fuerzas de ocho compañías a través del proyecto Henufood ha permitido alcanzar fórmulas y crear alimentos que ayudan a prevenir enfermedades crónicas como la diabetes. Este proyecto ha tenido una financiación de 23,6 millones de euros, de los cuales 10,3 proceden del programa Cenit del Ministerio de Economía, con la financiación los fondos tecnológicos Feder.

CINCO DÍAS *Madrid*

Las ocho empresas que han estado investigando durante un periodo de cuatro años y han creado los siete nuevos alimentos e ingredientes con propiedades saludables son Gallina Blanca Star, Carinsa, Wild, Probeltebio, Ibermática, Fruselva, Central Lechera Asturiana y Bicentury. Asimismo, estas empresas han tenido la colaboración, por una parte, del hospital universitario de La Paz, el Institut de Investigació Biomèdica de Sant Pau, el Vall d'Hebron Institut de Recerca, y el Instituto Catalán de Ciencias Cardiovasculares. Por otro lado, también han contribuido al proyecto la Universidad Católica de Murcia, la Universidad de Lérida, el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos de Valencia, el Instituto de Investigación en Nutrición y Seguridad Alimentaria de la Universidad de Barcelona, el Hospital del Doctor Peset de Valencia, y Barcelona Digital.

El presupuesto con el que ha contado el proyecto –en el que se han usado metodologías prácticamente reservadas hasta ahora a la industria farmacéutica– asciende a un total de 23,6 millones de euros. De ellos, 10,3 corresponden a una subvención del programa Cenit del Ministerio de Economía y Competitividad, con la cofinanciación de los fondos tecnológicos Feder. Los participantes en el proyecto han llegado a desarrollar siete nuevos alimentos e ingredientes con propiedades saludables, entre los que hay uno ya patentado, además de una herramienta computacional.



El portavoz de Henufood y consejero delegado de Gallina Blanca Star, Ignasi Ricou, y el director de Promoción y Cooperación del CDTI, Andrés Zabara (centro, de pie), con representantes de las empresas y los centros de investigaciones participantes.

AVANCES

- **Gallina Blanca Star:** se ha centrado en descubrir los beneficios saludables de productos habituales, como caldos, sopas y salsas de tomate; y ha optimizado los métodos de análisis de micronutrientes (vitaminas) y principios bioactivos –como los polifenoles del tomate–.
- **Probeltebio:** ha desarrollado y comercializado dos extractos naturales de alta calidad para su uso en la industria alimentaria, Mediteanox (extracto natural de oliva, muy antioxidante) y Pomanox –extracto natural de granada, con compuestos fenólicos–.

El portavoz general de Henufood y consejero delegado de Gallina Blanca Star, Ignasi Ricou, afirmó ayer que “los resultados de este proyecto dan un paso más para iniciar el camino en el desarrollo de alimentos beneficiosos para la salud”. Y añadió que “además, suponen un gran avance biotecnológico en el campo de la industria alimentaria”.

Por su parte, el director de Promoción y Cooperación del CDTI, Andrés Zabara, señaló que, de cara a este año, se prevé la aprobación de dos patentes más, así como lanzamientos de nuevos productos. Y subrayó que “el modelo de éxito que ha representado el programa Cenit ha sido el estímulo para la cooperación público-privada y ha sentado las bases para futuras iniciativas en este ámbito”.

Henufood ha supuesto, además, una serie de colaboraciones empresariales. Así, Probeltebio –laboratorio biofarmacéutico–, Carinsa (dedicada al desarrollo y diseño de aromas y aditivos funcionales para alimentación), Fruselva –es-

pecialista en zumos y purés de fruta– y Central Lechera Asturiana han estudiado de forma conjunta el comportamiento de sus extractos en diversas matrices. Por otra parte, Carinsa ha trabajado también junto a Gallina Blanca Star, para estudiar la viabilidad de probióticos; y con la tecnológica Ibermática y el hospital La Paz, en la gestión de datos clínicos de los ensayos nutricionales realizados.

Tecnología

La compañía de servicios y tecnologías de la información Ibermática ha desarrollado, en colaboración con el Hospital La Paz y Barcelona Digital, una herramienta computacional llamada Plataforma Henufood, a través de metodologías que evidencian la eficacia de alimentos con propiedades saludables. Esta plataforma servirá para el apoyo, la sustentación de evidencias, la validación de resultados y la toma de decisiones sobre los procedimientos de estudios y ensayos científicos.