



# Diseñan alimentos con apariencia industrial pero fórmula saludable

► Postres sin grasa o patatas fritas de bolsa sanas son algunos de estos productos, cuyo objetivo es paliar males como el colesterol y la diabetes

ISABEL FUENTENEYRO

BILBAO. La magia de comer con el mismo sabor de siempre y con la misma textura, pero en formato «muy saludable», sin grasas, con antioxidantes o enriquecido con proteínas, viene de la mano de la I+D+i (investigación, desarrollo e innovación), que puede «transformar» alimentos ya existentes o crear nuevos.

Postres ricos y dulces sin grasa; patatas fritas de bolsa «perfectamente sanas»; aperitivos que incorporan verduras y frutas y que además resultan «atractivos» para el consumidor; o bollitos que no aportan calorías son algunos de los productos que pueden hacer las delicias de una población en proceso de envejecimiento, con diabetes o con indicadores altos de colesterol y tensión.

«Ese es el reto: crear una comida muy rica, pero adecuada y sanísima. En realidad, estamos hablando de combinar moléculas que luego introducimos en nuestro cuerpo», resaltó en una entrevista Matxalen Uriarte, directora de Valor del centro de innovación vasco Azti, especializado en la investigación alimentaria y del sector agropesquero.

Biólogos, bioquímicos, ingenieros, físicos, farmacéuticos y cocineros trabajan en los laboratorios de Azti para conseguir respetar el sabor y la textura de los alimentos, aunque cambien sus componentes, a la vez que intentan evitar los conservantes y estabilizantes y obtener los mismos resultados a través de la temperatura o la presión.

«En el futuro se podrán cocinar productos tradicionales, pero con una formulación perfectamente sana», recaló Uriarte, quien auguró que una dieta de estas características, unida a la investigación médica, puede llegar a hacer realidad la quimera de la eterna juventud.

En este momento, según explicó, la investigación alimentaria está dirigida a «adecuar» la comi-

da a las necesidades de cada grupo de edad e incluso a elaborar una dieta personalizada, tras hacer una analítica y con la ayuda del conocimiento médico y nutricional.

«El reto es saber qué requerimientos específicos tiene cada grupo o persona y, así, combinar ingredientes y aplicar la tecnología para transformar los alimentos o para procesar alimentos que

ya son saludables y conseguir que duren más tiempo en la nevera o se cocinen perfectamente en el microondas», explicó Uriarte.

Tras combinar todos estos elementos, queda por lograr que el producto tenga éxito en el mercado; para ello, el primer paso es organizar «catas» de alimentos con profesionales o con consumidores para averiguar si «gusta» tanto la visión como la textura y el sabor.

La creación del producto también conlleva el ajuste de un precio final y la garantía de sostenibilidad de toda la cadena, desde la materia prima hasta los residuos que genera, según puntualizó la investigadora.

En este concepto de alimentación también influyen aspectos que busca el consumidor cuando compra un producto, como el tiempo que se tarda en cocinarlo o la comodidad de que ya esté limpio, y por los que está dispuesto a pagar «un poco más», según precisó el director general de Azti, Rogelio Pozo.

En la fase de comercialización del producto se busca la alianza con empresas que quieran ofrecer valor añadido y diferenciarse del resto, ya sea en canales de distribución locales o también en empresas globales instaladas en el entorno.

«El mercado no está definido por el ámbito geográfico sino por la estrategia comercial de la empresa; si no apuesta por la innovación, no le aportamos nada», dijo y puntualizó que el objetivo del centro es crear soluciones para demandas del futuro, así como investigar los cambios que se producen en la sociedad y en los consumidores para definir nuevas oportunidades.

Evidenció la paradoja de que en el mundo cada vez hay más población y se incrementa la riqueza, lo que supone una mayor demanda de alimentos, mientras que en Europa y en España la situación es justo al revés. «La población no aumenta sino que envejece, y hay que ofrecer nuevas posibilidades de consumo, porque no somos los mismos consumidores hoy con 30 años ni dentro de veinte años, con 50. Tratamos de crear necesidades de futuro», afirmó.



Alimentos creados en laboratorio. MIGUEL TOÑA (EFE)

Y además...

## Un spray nasal para quemar calorías

Una formulación nasal sintética de la hormona oxitocina podría reducir la ingesta de calorías en hombres sanos, especialmente el consumo de alimentos ricos en grasas, después de un solo tratamiento, según un nuevo estudio realizado por investigadores

norteamericanos.

### Insulina

Los resultados confirman los de estudios en animales que muestran la oxitocina reduce la ingesta de alimentos. Además, los investigadores descubrieron que mejoró los niveles de activadores metabólicos, como la sensibilidad a la insulina.

### «Resultado emocionante»

«Nuestros resultados son real-

mente emocionantes», señaló la investigadora principal, Elizabeth Lawson, profesora asistente de medicina de la Facultad de Medicina de Harvard en Boston, quien cree que este spray podría servir de terapia contra la obesidad.

### Tratamiento prometedor

Lo cierto es que, según las conclusiones de la investigación, tras su uso bajó el número de calorías que los hombres consumieron en el desayuno un posterior, siendo

ellos de peso normal o sobrepeso. La experta afirma que es necesario un estudio adicional, aunque considera que «la oxitocina es un tratamiento prometedor para la obesidad y sus complicaciones metabólicas».

### En mujeres

«Debido a que la oxitocina tiene efectos específicos por tratarse de una hormona, esta investigación necesita ser estudiada en mujeres», dijo la experta.