



La UIB desarrolla alimentos para reducir el riesgo de enfermedades

► El proyecto consiste en buscar qué ingredientes potencian la resistencia frente a patologías crónicas

EFE PALMA

■ Un equipo de investigadores del Laboratorio de Biología Molecular, Nutrición y Biotecnología (LBNB) de la Universitat de Baleares (UIB) participa en 'Smartfoods', un proyecto para diseñar ali-

mentos funcionales que permitan reducir el riesgo de algunas de las enfermedades crónicas más frecuentes como el cáncer, la obesidad o la diabetes.

Esta iniciativa, en la que también participa la empresa tecnológica Alimentómica surgida de la UIB, investigará qué ingredientes se pueden añadir a una dieta equilibrada para potenciar la resistencia del organismo frente a enfermedades como la diabetes, los trastornos cardiovasculares, la

En este proyecto destaca el uso de tecnologías para evaluar la interacción entre los nutrientes y los genes

obesidad, el cáncer o las enfermedades neurodegenerativas, o bien para prevenirlas.

Principal innovación

La principal innovación de este proyecto es que intenta conseguir

combinar en un mismo alimento diferentes ingredientes bioactivos, con propiedades funcionales beneficiosas para la salud, que actúen de forma simultánea sobre varias dianas implicadas en una misma patología, informó la universidad en un comunicado. En el proyecto también tendrá un gran protagonismo el uso de tecnologías de última generación para evaluar la interacción entre los nutrientes y los genes, lo que debe permitir unir el concepto de alimentos inteligentes con el de nutrición personalizada. Además, se realizarán varios ensayos preclínicos y clínicos para validar las funcionalidades.

Los investigadores del LBNB de la UIB participan en 'Smartfoods' a través de dos subproyectos. El primero lo lideran los doctores Lluïsa Bonet y Andreu Palou para identificar necesidades específicas de nutrientes que puedan ser de gran interés para grupos de población identificables genéticamente, para diseñar complejos multifuncionales apropiados en una nutrición personalizada. El segundo, liderado por las doctoras Catalina Picó y Paula Oliver (que participan a través del Centro de Investigación Biomédica en Red de Obesidad y Nutrición) tiene como objetivo el diseño y la validación de dietas y protocolos de alimentación personalizada y la selección de compuestos bioactivos de interés a partir de estudios nutrigenómicos en muestras humanas.