

## ALIMENTACION

# Cuando comer es la mejor medicina

Los productos funcionales permiten combatir el colesterol, la falta de calcio o la obesidad y, con el tiempo, reforzarán funciones neurológicas

**T**enemos un ritmo de vida frenético que apenas nos deja tiempo para comer, dormir ni, menos aún, hacer deporte, por lo que cada vez es más necesario consumir alimentos *inteligentes* que intentan corregir este modo de vida poco saludable. Por eso, cada vez es mayor el número de empresas innovadoras en el sector de la alimentación. En seis años, el porcentaje de empresas alimentarias que invertían en I+D+i se multiplicó por cuatro llegando en 2009 al 31,71%, según los últimos datos de la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas.

Esta organización trabaja estrechamente con la Plataforma Tecnológica Food for Life, una agrupación de 32 entidades (empresas,

asociaciones, centros tecnológicos, universidades...) lideradas por la industria cuyo objetivo es definir las prioridades tecnológicas y de investigación necesarias del sector.

Bajo el paraguas de esta plataforma, la industria ha impulsado más de 35 proyectos de innovación en 2010 por valor de 83 millones de euros. Destaca el proyecto NU AGE, en el que 31 expertos estudiarán el modo en que la dieta puede mejorar la salud de las personas mayores y contribuir a evitar la aparición de enfermedades relacionadas con la edad, como la diabetes de tipo 2, o las enfermedades neurodegenerativas.

Un proyecto que interesará en gran medida a España, cuya población longeva es de las más numerosas del planeta –el número de mayores de 65 años ha aumentado un 20,8%, entre 1998 y 2011–.

Más allá del ámbito académico, existen empresas que se dedican a impulsar la innovación en el sector de la alimentación. Es el caso de Ainia, un centro tecnológico con más de 25 años de experiencia que colabora con las empresas proporcionándoles infraestructuras para desarrollar proyectos de I+D+i, poniendo a su disposición servicios de tecnología. Actualmente, cuentan con más de mil empresas asociadas y llevan a cabo unos 300 proyectos cada año, orientados principalmente al sector alimentario.

Sebastián Subirats, director de Ainia, afirma que las tendencias actuales están orientadas hacia la alimentación *inteligente*, «con características funcionales específicas que tienden a mejorar el estado de salud, bien a través de aditivos terapéuticos, bien a través de la eliminación de compo-

ponentes que perjudican la salud».

En este último grupo se incluirían todos los alimentos con menos grasa, que prácticamente todas las empresas del sector se han visto obligados a crear; la más reciente, Campofrío, con una línea de productos cárnicos bajos en sal y que responden a una mayor preocupación por los problemas cardiovasculares de la población. En cuanto a los alimentos con componentes funcionales estarían aquellos que ayudan a controlar el colesterol o a reforzar la densidad ósea, como muchos de los productos de Danone.

Sin embargo, desde esta compañía, Álvaro Bordas, director de Comunicación y Relaciones Institucionales, hace hincapié en otros aspectos de la alimentación *inteligente* ya que ésta, en ocasiones, está ideada en función de la localización geográfica pues, explica, «las carencias y necesidades de la población dependen de la región».

Bordas subraya que uno de los productos estrella de la casa, Actimel, tiene diferente composición según el país en el que se vende porque las necesidades de la población son diferentes: en Argentina tiene Zinc, y en España, lleva incorporadas las vitaminas E y B6.

Otro ejemplo es el proyecto impulsado también por esta empresa

en Bangladesh. El objetivo era crear productos lácteos adaptados a la salud de la población infantil del país. Estas carencias, en concreto la falta de yodo y de hierro, fueron demostradas con estudios nutricionales realizados por una ONG local. El proyecto culminó con la comercialización de un yogur denominado Shokti-doi que sólo se encuentra en esta región del mundo.

## Danone ideó un producto para satisfacer las carencias nutricionales de la población de Bangladesh

Otra compañía que hace importantes esfuerzos en innovación es Puleva, que cuenta con un centro de I+D+i con más de 35 años de experiencia y que actualmente está inmerso en el proyecto Pronaos, cuyo objetivo es desarrollar una nueva generación de alimentos para la prevención y el tratamiento de la obesidad.

Y es que el sobrepeso se ha convertido en un grave problema de salud en todo el mundo y, particularmente, en España, donde uno de cada dos adultos presenta un peso superior a lo recomendable, y en el que el 13,9% de la población infantil y juvenil sufre de obesidad. Así, impulsado en 2008 y con una duración de cuatro años y un presupuesto de 27 millones de euros, Pronaos se encuentra en su fase final, la de evaluación clínica.

Mónica Olivares, directora de investigación del centro de I+D+i de Puleva, explica que actualmente se están probando «productos lácteos con ingredientes funcionales en niños, adolescentes y adultos con problemas de obesidad, voluntarios todos». Los resultados aún son preliminares y puede pasar al menos un año hasta que estos productos salgan al mercado, ya que tienen que ser supervisados por la EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria) que, a su vez, exige al menos dos estudios clínicos que avalen un proyecto.

¿Y en el futuro, qué veremos? Mónica señala que actualmente se está investigando mucho en el «deterioro cognitivo asociado a la edad». Sebastián Subirats, desde el punto de vista empresarial, apunta en la misma dirección y explica que la investigación está relacionada «con avances en la calidad de vida de las personas, que se traduce en mejorar el sistema cognitivo y el neurológico».

Así, varias empresas quieren incorporar aditivos funcionales que potencien las funciones del sistema neurológico central. Normalmente, estos ingredientes están en productos para la tercera edad y niños y consisten en papillas, lácteos y postres. Sin embargo, todavía «no se encuentran fácilmente en el mercado ya que son temas en los que se está trabajando».

### FUTURO.

El programa Pronaos de Puleva está en la fase final de evaluación clínica. Pretende desarrollar una nueva generación de alimentos para prevenir la obesidad.

/GARLON

