



'Henufood' obtiene siete nuevos alimentos con efectos sobre la salud

MADRID
I. GALLARDO PONCE

Cuatro años son los que han invertido las empresas que conforman el consorcio Henufood, un proyecto de I+D en alimentación y salud, para obtener siete nuevos alimentos e ingredientes con propiedades saludables y una herramienta computacional para su uso en investigación de nutrición aplicada.

Henufood, en el que participan Gallina Blanca Star, Carinsa, Wild, Probeltebio, Ibermática, Fruselva, Central Lechera Asturiana y Bicentury, ha contado con un presupuesto de 23,6 millones de euros, de los cuales 10,3 proceden del programa Genit, del Ministerio de Economía y Competitividad, con la cofinanciación de fondos Feder.

Vanesa Martínez, consejera delegada de Carinsa, ha explicado que se ha obtenido la caracterización molecular de las cepas CECT7315 y CECT 7316 del *Lactobacillus plantarum* LP3547, ya patentado, y pendiente del *health claim* de la EFSA. "Se ha desarrollado un simbiótico formado por probiótico y fibra con efecto beneficioso tras la terapia antibiótica" junto al Instituto de Investigación Valle de Hebrón.

Por otro lado, Francisco Climent, director general de Wild, ha apuntado que los trabajos, en colaboración con la Universidad de Valencia y el Instituto Catalán de Ciencias Cardiovasculares, han desarrollado nuevos ingredientes con compuestos bioactivos a partir del procesado de frutas. De éstos han obtenido carbohidratos complejos solubles con "un potente impacto sobre el metabolismo glucídico, al reducir la glucosa basal y pospandrial en adultos sanos y con diabetes tipo 2, la resistencia a la insulina y la glucosa a las 24 horas en sangre". Además, hay más resultados positi-

vos sobre el estrés oxidativo y la inflamación; pero aún hay mucho que estudiar.

Desde Gallina Blanca, según Alicia González, coordinadora científica de Henufood, se han medido parámetros de respuesta cerebral tras la ingesta de alimentos junto al Instituto de Investigación Biomédica San Pablo, de Barcelona. La herramienta está pendiente de patente, al igual que los resultados de otra investigación, realizada con el Valle de Hebrón, que ha evidenciado el cofor digestivo del consumo de caldo. Además, junto al Instituto Catalán de Ciencias Cardiovasculares, se han demostrado las propiedades antioxidantes y los beneficios cardiovasculares de la salsa de tomate.

El programa que sustenta la evidencia

Ibermática ha sido la encargada, en colaboración con el Hospital La Paz y Barcelona Digital, de desarrollar una herramienta computacional para apoyar, sustentar evidencias, validar resultados y la toma de decisiones sobre los procedimientos de estudios y ensayos científicos referentes a las propiedades beneficiosas de los alimentos y su incidencia en la salud. Ya lo aplica el Grupo de Investigación en Nutrición y Alimentos Funcionales de La Paz y se prevé su exportación a otros servicios del centro y a otras entidades para automatizar los procesos de investigación.