
Crean en España proyecto pionero para desarrollar alimentos más saludables

Barcelona, 3 jun (EFE).- Encontrar un sustituto natural de la sal para prevenir enfermedades como la hipertensión o estudiar las propiedades del tomate para potenciar su efecto antioxidante son algunos de los objetivos de "Henufood", un proyecto pionero en España para el desarrollo de alimentos más saludables. Coordinado por la compañía Gallina Blanca Star, que aporta unos 7 millones de euros, el trabajo, con una duración de cuatro años, cuenta con la participación de once hospitales y centros de investigación de toda España y de nueve empresas, con una inversión total de 23,6 millones de euros, de los que un 44 por ciento proceden del Ministerio de Ciencia e Innovación.

El conseller de Salut, Boi Ruiz, ha querido apadrinar este mediodía la presentación del proyecto en el hospital de Sant Pau, uno de los centros implicados, y ha mostrado su satisfacción por una iniciativa que "suma" aportaciones de empresas privadas y administración pública y que sirve para prevenir enfermedades.

En este sentido, ha dejado claro que durante la legislatura uno de los objetivos de su departamento será "apostar por la protección de la salud de amplio espectro, incidiendo en la idea de que hay tres elementos claves a tener en cuenta: la genética, los hábitos y la realidad del sistema sanitario, que en su opinión, "pesa mucho menos de lo que parece".

Sobre el proyecto Henufood, el consejero delegado de Gallina Blanca Star, Xavier Argenté, ha sostenido las investigaciones que se realizarán los próximos años aportarán conocimientos que ayudarán a desarrollar productos concretos, partiendo de la premisa de que la dieta es determinante a la hora de prevenir enfermedades crónicas, la principal causa de mortalidad en España y que representan un 70 por ciento del gasto sanitario.

Concretando algunas de las investigaciones que se van a llevar a cabo, el doctor Jaume Kulisevsky, del hospital de Sant Pau, ha comentado que se centrarán en encontrar un sustituto natural de la sal, lo que permitiría prevenir las enfermedades relacionadas con la hipertensión.

A pesar de diferentes trabajos ya realizados, todavía no se ha encontrado un sustituto del sodio, a la vez que persiste de forma mayoritaria entre la población la consideración de que los alimentos sin sal no están buenos.

La línea de investigación del equipo de Kulisevsky se centrará en saber la cantidad de sal que se puede quitar a un alimento sin que el consumidor lo note y saber qué es lo que provoca que un alimento guste o no.

Los investigadores buscarán, según el médico, "engañar al cerebro para que la persona perciba el mismo gusto salado y sabroso que, por ejemplo, un caldo con mucho más alto contenido de sal".

En el caso del equipo del Instituto Catalán de Ciencias Cardiovasculares, dirigido por la doctora Lina Badimon, se estudiarán las propiedades del tomate en combinación con otros ingredientes como el aceite de oliva (sofritos) con el objetivo de potenciar su efecto antioxidante y prevenir enfermedades cardiovasculares.

Otro grupo de investigadores, comandado por Fernando Azpiroz, del

Valle de Hebrón Instituto de Investigación, se centrará en cómo mejorar el confort digestivo y las sensaciones agradables en el organismo después de la ingesta de alimentos.

Asimismo, participa en "Henufood" el departamento de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Lleida, liderado por la doctora María José Motilva, quien hoy ha señalado que ofrecerán apoyo al conjunto de investigaciones que se hagan mediante el análisis previo de los principales activos de los ingredientes y alimentos.

Otros centros que participarán en esta iniciativa son el Hospital Universitario La Paz y el Hospital Universitario Ramón y Cajal, de Madrid; la Universidad Católica de Murcia; el Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos y el Hospital Universitario Doctor Peset, de Valencia. EFE

id/fl