



SALUD INVESTIGACIÓN

Investigan la prevención de enfermedades con la dieta

Proyecto en el que participa la UdL para potenciar las cualidades saludables de los alimentos || Evitar la hipertensión o la obesidad

[BARCELONA] Nueve empresas y once hospitales y centros de investigación, entre ellos la UdL, colaborarán con el proyecto **He-nufood**, una iniciativa pionera que pretende prevenir enfermedades crónicas como la obesidad, la diabetes o la hipertensión desde la alimentación diaria. La investigación, liderada por la empresa **Gallina Blanca** Star, estará basada en productos tan comunes como las

sopas o las salsas de tomate y buscará potenciar sus cualidades saludables a través de cuatro líneas de investigación. La primera de ellas es la búsqueda de un sustitutivo de la sal que evite la hipertensión sin que el consumidor lo note en los alimentos. “Buscamos engañar al cerebro para que la persona perciba el mismo gusto salado pero con alimentos que contengan menos cantidad de sal”, especificó ayer el responsable de esta investigación del hospital Sant Pau, Jaume Kulisevsky. El Instituto Catalán de Ciencias Cardiovasculares (ICCC) también está presente en el estudio con la investigación de las propiedades del tomate combinado con otros ingredientes, potenciando su efecto antioxidante. “Buscaremos biomarcadores de protección cardiovascular aplicando metodologías de imagen de alta resolución”, explicó la jefa del proyecto en el ICCC, Lina Badimon. Un equipo dirigido por Fernando Azpiroz, del Institut de Recerca de Vall d’Hebrón se encargará, durante los cuatro años que durará el proyecto, de investigar la capacidad de los alimentos para mejorar el confort digestivo y las sensaciones agradables en el organismo. Por su parte, la investigación de la UdL, liderada por María José Motilva, apoyará al conjunto de investigaciones mediante un análisis previo de los principios activos de los ingredientes y alimentos. A la presentación de la iniciativa, ayer en Barcelona, acudió el conseller de Salud de la Generalitat, Boi Ruiz. El proyecto, de ámbito nacional, ha supuesto una inversión de 23,6 millones de euros, de los cuales un 44% procede del ministerio de Ciencia e Innovación, 7 millones de **Gallina Blanca** y el resto de empresas.

LAS CUATRO LÍNEAS

Un sustituto natural de la sal

■ El equipo del hospital Sant Pau centra su investigación en encontrar un sustituto de la sal para prevenir enfermedades relacionadas con la hipertensión. El objetivo es determinar los mecanismos por los que los alimentos con sal producen una respuesta cerebral de placer.

El papel de los antioxidantes

■ El Institut Català de Ciències Cardiovasculars analiza, en base a la salsa de tomate, los beneficios cardiovasculares de los alimentos ricos en antioxidantes. Patologías crónicas como la obesidad, la hipertensión i la diabetes están relacionadas con el envejecimiento celular.

La sopa como digestivo

■ La línea de investigación de la Vall d’Hebrón se centra en demostrar los efectos de la sopa en el confort digestivo.

Nuevos métodos analíticos

■ La UdL desarrollará nuevos métodos analíticos para describir científicamente ingredientes y alimentos que forman parte del proyecto, como apoyo fundamental a las otras líneas de investigación y para optimizar fórmulas alimentarias.

EL DATO

20

COLABORADORES

En el proyecto participan once centros de investigación y hospitales y nueve empresas.

sopas o las salsas de tomate y buscará potenciar sus cualidades saludables a través de cuatro líneas de investigación. La primera de ellas es la búsqueda de un sustitutivo de la sal que evite la hipertensión sin que el consumidor lo note en los alimentos. “Buscamos engañar al cerebro para que la persona perciba el mismo gusto salado pero con alimentos que contengan menos cantidad de sal”, especificó ayer el res-