



Alimentos para no enfermar

Central Lechera estudia cómo enriquecer los lácteos para prevenir la osteoporosis

La compañía asturiana presentó sus nuevos proyectos de innovación, entre los que figura el uso de fitoesteroles para reducir el colesterol

:: L. FONSECA

OVIEDO. Una leche que sirva para prevenir las enfermedades de los huesos o que sea efectiva para reducir el nivel de colesterol presente en la sangre. Productos que se empleen para alimentarse, pero también para curar o, al menos, para no enfermar. Estos son dos de los nuevos proyectos de innovación en los que está inmersa Central Lechera Asturiana (Clas) y cuyas líneas estratégicas fueron presentadas ayer en la factoría

de Granda, en Siero. La búsqueda de alimentos funcionales es el reto en el que la compañía láctea asturiana trabaja desde hace ya cinco años. Así lo explicó el subdirector general de Corporación Alimentaria Peñasanta (CAPSA), Francisco Javier Echevarría. La idea consiste en «prevenir enfermedades crónicas como la osteoporosis o el colesterol a través de un alimento básico como es la leche», explicó.

En la investigación, cuyos datos se esperan conocer en 2013, participan la Universidad Católica de Murcia San Antonio (UCAM) y el Instituto Catalán de Ciencias Cardiovasculares (ICCC). El proyecto forma parte de Henufood, un ambicioso proyecto de investigación científica en el que participan nueve empresas líderes del sector alimentario



Capsa presentó ayer sus proyectos de innovación. :: E. C.

y 11 hospitales de España, y que dispone de una inversión de 26,3 millones de euros financiados en un 56% por empresas privadas y el resto por el Ministerio de Ciencia e Innovación.

Según Pedro Astals, consejero delegado de Clas, el proyecto es un ejemplo más de la «apuesta decidida» de la compañía por la innovación, en un escenario en el que los clientes son cada vez más exigentes y quieren «más valor por su dinero». Clas tiene otros proyectos similares. «Somos promotores de ciencia, no solo productores de leche», enfatizó Astals. Por su parte, Javier López Román, coordinador de la Cátedra de Fisiología del Ejercicio de la Universidad Católica de Murcia, reseñó que la investigación vinculada a la osteoporosis, una dolencia que se caracteriza por el desgaste de los huesos, «estudia la forma más eficiente de enriquecer la leche con calcio para contribuir a mejorar la densidad ósea» de quienes la consumen. En materia de colesterol se investiga el uso de fitoesteroles, un componente de origen vegetal que bloquea la absorción del colesterol a nivel intestinal.