

Estudiarán los ingredientes y alimentos que previenen las enfermedades crónicas

Diversos centros de investigación y empresas líderes de España participarán en el proyecto común HENUFOOD, que pretende mejorar la salud de la población española. Este plan, pionero en el país, investigará ingredientes y alimentos habituales de la dieta para demostrar científicamente que contienen propiedades beneficiosas para la salud.

SINC

14/3/2011 13:34 CEST



Equipo del proyecto HENUFOOD. Foto: Hospital La Paz de Madrid.

“Es necesario que la industria se adapte a los nuevos retos para mejorar la salud de la población desde algo tan básico como es la dieta habitual”, ha subrayado Xavier Argenté, portavoz del pionero proyecto nacional HENUFOOD, presentado hoy, que utilizará metodologías innovadoras (como la diagnosis por imagen) para estudiar nuevos biomarcadores y analizar los cambios que se producen en el organismo después de la ingestión de determinados alimentos e ingredientes.

El plan, en el que participarán empresas y centros de Investigación líderes de

España, pretende desarrollar, “desde el conocimiento y el avance científico”, ingredientes y alimentos saludables que ayuden a reducir el factor de riesgo de patologías crónicas y a mejorar la salud de la población en edad adulta (entre los 45 y los 65 años). El proyecto también quiere beneficiar desde niños hasta personas de la tercera edad.

En el proyecto participarán 11 hospitales españoles, escogidos por ser referentes internacionales en sus respectivas áreas de investigación biomédica, como el Hospital Universitario Ramón y Cajal de Madrid y el Hospital Universitario Vall de Hebrón de Barcelona, y nueve empresas del sector alimentario, biotecnológico y de las tecnologías de la información.

El proyecto cuenta con un presupuesto de 23,6 millones de euros, de los que 10,3 proceden de una subvención del programa CENIT del Ministerio de Ciencia e Innovación.

Alimentos saludables y nutritivos

La actual legislación europea señala que “todos los alimentos con propiedades saludables o funcionales deben demostrar científicamente que ejercen un efecto beneficioso sobre una o más funciones del organismo, además de sus efectos nutritivos intrínsecos, de modo que resulte apropiado para mejorar el estado de salud y bienestar, reducir el riesgo de enfermedad, o ambas cosas”.

El proyecto HENUFOOD quiere determinar qué ingredientes son absorbidos por el organismo y producen un efecto beneficioso. Según Javier Morán, coordinador del comité científico de HENUFOOD, “algunos efectos beneficiosos de los alimentos sólo se producen por el efecto sinérgico de determinados ingredientes entre sí, cuando consumimos ese alimento completo”.

La fibra, los ácidos grasos y fitoesteroles, los probióticos, los péptidos activos, los fotoquímicos y el calcio son los principales ingredientes que investigará el plan para detectar sus beneficios en áreas de salud como la protección cardiovascular, el metabolismo digestivo y del colesterol, o el sistema óseo.

“Los ajustes alimentarios no sólo influyen en la salud del momento sino que pueden determinar que un individuo padezca o no enfermedades crónicas”, concluye Morán. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), las enfermedades crónicas van en aumento y, en 2020, serán responsables del 75% del total de muertes en el mundo.

Derechos: **Creative Commons**

TAGS

HENUFOOD

CRÓNICAS

INGREDIENTES

ALIMENTOS

ENFERMEDADES

Creative Commons 4.0

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)