



Henufood desarrolla nuevos alimentos para prevenir las enfermedades crónicas

04-07-2014

El pasado 1 de julio se clausuró en Madrid el proyecto de investigación en salud y alimentación, Henufood. Un proyecto que ha abierto las puertas a la aplicación de métodos científicos que posibilitan desarrollar nuevos ingredientes y alimentos con propiedades beneficiosas para la salud.

Representantes de las ocho empresas que han formado parte del Consorcio Henufood y de los diez hospitales y centros de investigación participantes han presentado los resultados de las líneas de investigación desarrolladas durante cuatro años. Fruto del proyecto, las empresas han lanzado siete nuevos alimentos e ingredientes con propiedades saludables demostradas científicamente, una nueva herramienta informática, una patente y se esperan nuevos lanzamientos y nuevas patentes en los próximos meses. ? ? ?

Fruto de las investigaciones llevadas a cabo por el proyecto, las ocho compañías que forman el consorcio, Gallina Blanca Star, Carinsa, Wild, Probeltebio, Ibermática, Fruselva, Central Lechera Asturiana y Bicentury, han investigado para desarrollar alimentos e ingredientes con propiedades saludables y beneficiosas para la salud de la población por el importante papel que la alimentación tiene sobre todo, en la prevención de enfermedades crónicas.

Como explicó **Ignasi Ricou**, consejero delegado de Gallina Blanca Star y portavoz de Henufood, *“las empresas que hemos participado en este proyecto somos conscientes de la responsabilidad que supone que nuestros productos estén presentes en más del 70% de los hogares españoles. De ahí, la importancia de estas investigaciones, que nos han abierto la puerta para aplicar métodos científicos que posibiliten desarrollar nuevos ingredientes y alimentos con propiedades beneficiosas para la salud”*.

Henufood ha sido, en este sentido, un proyecto pionero que ha utilizado metodologías hasta ahora prácticamente reservadas a la industria farmacéutica, para demostrar de forma científica las propiedades saludables de ingredientes y alimentos. Los resultados conseguidos y las sinergias creadas por la unión de estas empresas en colaboración con los equipos investigadores de primera línea, han generado un efecto multiplicador que ha permitido la obtención de resultados de gran alcance para el futuro de la alimentación.

Según **Alicia González**, coordinadora científica del proyecto, *“Henufood ha sido una experiencia muy positiva por las colaboraciones que se han establecido entre las empresas participantes. Cabe destacar que, por primera vez, se han utilizado metodologías científicas en el ámbito de la alimentación y se han llevado a cabo nuevos métodos de análisis científico que nos permitirán avanzar en el desarrollo de una nutrición óptima en beneficio de toda la población”*.