



Senifood, cuatro años estudiando cómo mejorar la nutrición de los mayores

09-10-2013

El Proyecto Senifood, llevado a cabo con la financiación del CDTI, se cerró el pasado 4 de octubre, arrojando resultados para una mejor nutrición en las personas mayores. Empresas y organismos de investigación han colaborado para lograr dietas y alimentos con características específicas para personas de edad avanzada.

El *Proyecto Senifood*, enmarcado dentro del *Programa CENIT* de ayuda a la I+D e impulsado por el Ministerio de Economía y Competitividad a través del CDTI (Centro de Desarrollo Tecnológico Industrial), celebró el pasado 4 de octubre su cierre institucional en un acto que tuvo lugar en la sede de CDTI. En la clausura se destacó la importancia del proyecto orientado a mejorar de la calidad de vida de las personas mayores, colectivo que supone actualmente casi la cuarta parte de la población en España.

Objetivos científicos y tecnológicos

El proyecto, que arrancó en septiembre de 2009, y culmina cuatro años después cumpliendo su objetivo de mejorar de la calidad de vida de las personas mayores por medio de la alimentación, a través de la formulación de dietas equilibradas de acuerdo con carencias nutricionales o patologías propias de las personas mayores o derivadas del envejecimiento.

Para ello se ha afrontado una investigación coordinada de empresas de ingredientes, productos alimenticios y una gestora de entornos geriátricos, apoyada por centros tecnológicos y universidades, orientada a la investigación industrial de dietas y alimentos con características específicas y caracterizadas por su efecto beneficioso frente a patologías derivadas de la edad. El proyecto está estructurado en cuatro áreas: Dietas, Ingredientes, Aplicabilidad y Validación (estudio del efecto nutrición-salud de distintos ingredientes y matrices alimentarias).

Desde el punto de vista científico se ha avanzado en el conocimiento de los mecanismos de acción de los ingredientes de dichos alimentos sobre las metabopatías más frecuentes en las personas mayores, con el fin de generar una sólida base científica en las alegaciones que se formulen.

Desde el punto de vista tecnológico se han aunado dichas propiedades funcionales con unas características físico-químicas (textura, fluidez) y organolépticas (sabor, aroma) de dichos productos que hagan adecuado, sencillo y agradable su consumo.

Resultados y conclusiones

A modo de conclusión general se puede afirmar que a lo largo de las cuatro anualidades se han desarrollado con éxito las actividades que integran el *Proyecto Senifood*, y se han alcanzado con éxito los objetivos planteados al inicio.

A este respecto, *Senifood*, ha contribuido a mejorar la salud de las personas de edad avanzada a través de la alimentación; se han generado nuevos conocimientos científicos y se han diseñado y validado en distintas matrices alimentarias nuevos ingredientes con potencial efecto beneficioso sobre las metabopatías más frecuentes en las personas mayores. Igualmente, se han desarrollado estrategias dietéticas específicas para las personas mayores de acuerdo con distintos hábitos alimentarios, factores y patologías propias de este segmento de población.

Además, otro objetivo importante en el proyecto era la validación y verificación científica de las alegaciones funcionales mediante la realización de ensayos *in vitro* e *in vivo*, y ensayos clínicos. Estos ensayos se han llevado a cabo según lo previsto, habiéndose obtenido en la mayoría de los estudios conclusiones muy positivas respecto a las funcionalidades de los ingredientes y matrices diseñadas que sirven no solo para validar las mencionadas funcionalidades, sino también para validar todos los resultados que se han ido obteniendo a lo largo de los cuatro años de duración del proyecto.

Los resultados del *Proyecto Senifood* han sido difundidos en alrededor de 50 artículos científicos publicados en revistas especializadas a nivel nacional e internacional. Igualmente los socios del proyecto han difundido los resultados del proyecto en alrededor de 30 congresos y foros sectoriales tanto a nivel nacional como internacional. Cabe señalar que el consorcio ha presentado de manera conjunta los resultados del proyecto en el *XX Congreso internacional de nutrición* celebrado en Granada, entre los pasados 15 y 20 de septiembre.

El proyecto ha logrado una alta interacción entre los miembros del consorcio, y en muchos casos, se han podido comparar y aplicar los extractos obtenidos por unos socios en las materias alimentarias empleadas por otros socios.

El proyecto ha permitido consolidar la plantilla de las empresas participantes, así como generar un impacto positivo sobre la creación de empleo cifrado en 51 nuevos empleos en los socios del proyecto, tanto directo (en personal de I+D cifrado en 22 nuevos empleos generados) como indirecto (en Producción y otros, cifrado en 29 nuevos empleos).

Financiación y socios

El proyecto SENIFOOD se ha llevado a cabo en el periodo comprendido entre el 19 de septiembre de 2009 y el 31 de diciembre de 2012, habiendo contado con un presupuesto global de 24.604.997,70€, de los cuales un 23,24% han correspondido a la subcontratación de organismos de investigación.

Liderado por la multinacional Naturex, el *Proyecto Senifood* ha aglutinado el esfuerzo de un amplio elenco de organismos españoles: cuatro fabricantes de ingredientes funcionales (Naturex, Biópolis, Bioibérica y Nutrafur); siete fabricantes de productos alimenticios (Campofrío, Corporación Alimentaria Peñasanta, Tutti Pasta, Mugala Innova, Laboratorios Ordesa, Bodega Matarromera y Customdrinks); una fundación sin ánimo de lucro dedicada a prestar servicios sociosanitarios para personas mayores (Fundación Matía); y una red de centros tecnológicos y universidades.