

SOCIEDAD

Alberto Fernández Gutiérrez: «Algunos compuestos bioactivos de los alimentos mejoran la salud»

Granada inaugura un nuevo centro de investigación pionero en el sector alimentario

15.02.11 - 01:42 - LUZ RODRÍGUEZ | GRANADA.

Alberto Fernández (Granada, 1945) es catedrático de Universidad en el Departamento de Química Analítica y en el Instituto de Nutrición de [la UGR](#). Hace quince años, inició una línea de investigación centrada en la caracterización de compuestos bioactivos en alimentos funcionales y subproductos derivados de la industria alimentaria. Actualmente, está al frente, del recién inaugurado Centro de Investigación y Desarrollo del Alimento Funcional (CIDAF) ubicado en Granada.

-¿Con qué objetivos nace este nuevo Centro de Investigación?

-Hay alimentos que además de nutrir o alimentar tienen otros compuestos denominados compuestos bioactivos que son capaces de prevenir, mejorar o frenar algunas enfermedades. Estos son los alimentos funcionales o nutraceuticos. Para poder demostrar su eficacia, científicamente, hay que seguir un camino largo donde están involucrados muchas áreas de conocimientos. Desde investigadores en química analítica, bioquímica, hasta expertos en comercialización, producción de alimentos y marketing. Para aglutinar todas estas áreas nace un centro como el CIDAF.

-¿Qué papel viene a desempeñar dentro del sector?

-En el CIDAF no vamos a investigar por investigar, sino que daremos servicio aquellas empresas que nos lo pidan. Es el único centro donde se va a tratar el alimento funcional desde el principio hasta el final.

-¿Cómo se lleva a cabo este proceso?

-Pongamos un ejemplo. Nosotros cogemos un fruto o un alimento que nos dice una empresa que puede ser antioxidante. Lo primero es caracterizar químicamente los componentes y su proporción. Lo separamos del resto de componentes, lo concentramos y entonces comprobamos si es cierto que es antioxidante o sirve para otras cosas. Entonces estudiamos como prepararlo, si en cápsulas o integrado dentro de un producto, como por ejemplo, un yogurt. En este caso, tendremos una planta de elaboración de lácteos, donde se prepararía un lote de productos pilotos para comprobar su efectividad. Posteriormente llegaría su comercialización en el mercado. Se contempla toda la cadena completa.

-¿Cómo se mide la efectividad de este tipo de alimentos ?

-Para que un compuesto bioactivo sea efectivo hay que tomarlos en la dosis adecuada. Para eso hay que hacer pruebas porque, a veces, lo fundamental no es ingerir un determinado tipo de compuesto, sino en una proporción adecuada. Esto habrá que establecerlo en los estudios que también vamos a diseñar y planificar con los grupos de investigación y especialistas para determinar qué cantidad hay que tomar.

Producto natural

-Una de las áreas involucradas en este proyecto además de las de investigación e innovación es la de agricultura.

-El aceite de oliva es el producto natural más importante de nuestra región y se conocen sus beneficios saludables desde tiempos inmemoriales. No todos los aceites tienen la misma concentración de compuestos; depende del tipo de oliva, de la altura a la que se ha cultivado, si se ha extraído el aceite de forma normal o centrifugada. Todo esto hace que el aceite tenga unas características determinadas. Es posible llegar a producir un tipo de aceite, preparado con una mayor concentración de un determinado compuesto que sea para una patología concreta. Eso significa que el agricultor puede decir que produce un determinado aceite con un fin concreto y eso es otro de nuestros objetivos. Proporcionarle al agricultor un valor añadido a su producto.

-¿Por qué hay, todavía, una cierta reticencia a consumir este tipo de productos?

-En general, hay un cierto rechazo ante todo lo que está manipulado, básicamente, porque no se conoce en profundidad de lo que estamos hablando. Si yo, por ejemplo, encuentro un polifenol interesantísimo en la hoja del olivo y lo extraigo, lo concentro y se lo añado al aceite, le estoy dando un valor añadido a ese aceite sin alterar nada. Aunque hay que decir que la tendencia a consumir este tipo de alimentos va en aumento siendo los japoneses y los estadounidenses los principales consumidores de alimento funcional. La tendencia es comer seguro, alimentarse saludablemente y que duda cabe que hay que tomar alimentos, que sin perder sus características de base, esto es, que sean sabrosos, que tengan buen olor, buen sabor, etc., al mismo tiempo puedan ofrecernos otras ventajas.

-¿Cuáles son los primeros pasos del CIDAF, en relación a este mercado en continuo crecimiento?

-Es inminente la creación de una Fundación que ampare y patrocine a este Centro que nace con una clara vocación de servicio público a las empresas. Ya se están elaborando los Estatutos. Como patronos de la Fundación, estarán las principales empresas del sector en Granada. En esta Fundación estarán presentes las empresas granadinas Puleva, Dhul, Maeva, Faeca, Cervezas Alhambra y la valenciana Monteloeder, además de entidades como Caja Rural, CajaGranada y Cajamar. Además contamos con el apoyo del Parque Tecnológico de la Salud, donde están ubicadas nuestras instalaciones. Es el lugar apropiado ya que, este Centro, integra investigación, innovación y salud.

TAGS RELACIONADOS

alberto, fernandez, gutierrez, algunos, compuestos, bioactivos, alimentos, mejoran, salud