

## Comunidad

## 20 HISTORIAS DE EXCELENCIA ► TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS



### Un equipo entre alimentos Más de treinta personas conforman este amplio grupo de investigación

► Los investigadores del Cebas que trabajan en este grupo son: Alicia Martínez, Natalia Hernández, Alicia Marín, David Beltrán, Juan Antonio Tudela, Joao Carneiro, Fernando Vallejo, Ana Allende, Victoria Selma, Juan Antonio Giménez, Pedro Mena, Masía Romo, Amadeo Gironés, María José Yañez, Rocío García, María Azorín, Isabel Gil, Francisco Tomás, Federico Ferraces, Nuria Rodas, Nieves Baenas, Patricia García, Laura Fernández, María Teresa García, Mar Larrosa, Sonia Medina. No aparecen en la fotografía pero forman parte del grupo, Juan Carlos Espín, Ángel Gil, Cristina García, Diego Moreno, Cristina Martínez y Mercedes Almagro.

**Calidad, seguridad y bioactividad de alimentos vegetales.** Cápsulas elaboradas con extractos de uva que previenen el envejecimiento celular o compuestos de granada que protegen contra las patologías relacionadas con el colon son solo dos ejemplos de los resultados de las investigaciones de este grupo que trabaja en el Cebas y que dedica sus proyectos a mejorar los alimentos para conseguir maximizar los beneficios que las frutas y hortalizas tienen sobre nuestra salud.

# La salud está en lo que comemos

Amalia López



FOTOS DE GLORIA NICOLÁS

■ Somos lo que comemos. Está más que demostrado que ciertos alimentos influyen en la salud, pueden prevenir enfermedades e, incluso, consiguen retrasar el envejecimiento natural. El grupo de investigación del Cebas de Calidad, seguridad y bioactividad de alimentos vegetales dedica su trabajo a descubrir qué beneficios concretos tienen las frutas y hortalizas y a elaborar compuestos que contengan los principios activos que las hacen tan saludables. Sus logros y patentes les han servido para figurar en la lista de los grupos de investigación de Excelencia de la **Fundación Séneca**.

Una de sus investigaciones más conocidas porque sus resultados ya están comercializándose es el Revidox; cápsulas con extracto de uvas que retrasan el envejecimiento

**El grupo ha elaborado un extracto de uva en cápsulas la que previene enfermedades cardiovasculares**

celular. El grupo descubrió los activos de la fruta y los desarrolló en el laboratorio hasta obtener una patente que se ha convertido en un producto farmacéutico que se comercializa como elixir de juventud.

Pero este equipo que dirige Francisco Tomás, director del Cebas, también ha descubierto los beneficios que la uva tiene para los pacientes con riesgo de sufrir problemas cardiovasculares. Un estudio clínico que se está llevando a cabo en el hospital Morales Meseguer ha demostrado que un extracto de uva en cápsulas evita la arterioesclerosis en los pacientes con hipertensión y obesidad, factores de riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares.

Para conseguir los mismos efectos con la uva natural «una persona tendría que tomar un kilo cada



Investigadores del grupo trabajando en el Cebas.

día o beber una botella de vino sin alcohol diaria, y eso es imposible», explica Tomás, y de ahí la importancia de los extractos desarrollados en el Cebas.

Pero hay más. Los compuestos elaborados a partir de la granada para prevenir las enfermedades relacionadas con el colon; o una investigación con alimentos ricos en

antioxidantes para mejorar las enfermedades cardiovasculares y respiratorias son otros de los proyectos que están llevando a cabo estos investigadores.

A menudo se escuchan informaciones sobre los beneficios de alguna fruta u hortaliza en particular, pero hacer caso a todos los consejos en la alimentación diaria es

casi imposible. Francisco Tomás está convencido de que «el futuro es que todos conozcamos nuestro perfil genético, que nos indique qué enfermedades tenemos más predisposición de desarrollar para poder prevenir las con la alimentación adecuada», afirma, convencido de que ese futuro está a la vuelta de la esquina. En su opinión, la investigación en los alimentos de diseño o alimentos funcionales, los que aportan un beneficio extra a la salud. «no es una moda pasajera, hay mucha inversión detrás y hay muchos investigadores trabajando en maximizar el potencial de los alimentos frescos enriqueciéndolos para incrementar sus beneficios.

Pero el amplio grupo de investigadores que componen el grupo tiene otras muchas líneas abiertas con resultados que los consumidores encuentran cada día en el supermercado. Un ejemplo, el tomate rallado o la granada pelada que vende Mercadona; alimentos que aguantan frescos gracias a investigaciones llevadas a cabo en el Cebas.