

Madrid, martes 10 de septiembre de 2013

La ‘fábrica’ de una alimentación más sana abre sus puertas

- **El CSIC y la UAM han inaugurado la planta piloto Novalindus, creada con la meta de desarrollar ingredientes alimentarios bioactivos que mejoren la salud de los consumidores**
- **Sus singulares instalaciones permiten la producción de dichos complementos hasta la escala semiindustrial**
- **Uno de sus proyectos persigue la obtención de antioxidantes activos contra el cáncer de colon**

El Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y la Universidad Autónoma de Madrid (UAM) han presenciado como uno de sus laboratorios más singulares ve la luz. La planta piloto Novalindus ha sido inaugurada en el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (de titularidad compartida por ambas instituciones). Sus 500 metros cuadrados albergan una serie de instalaciones que persiguen la producción de ingredientes bioactivos que mejoren las propiedades de los alimentos.

Algunos componentes naturales de alimentos y plantas presentan propiedades beneficiosas para la salud. Novalindus ha sido diseñada, por tanto, con el objetivo de obtener y estudiar estos componentes y acoger los procesos productivos necesarios para comprobar su eficacia, disponibilidad y seguridad antes de su incorporación a un posible alimento funcional.

La investigadora del CSIC en dicho centro y codirectora de la plataforma Novalindus, Elena Ibáñez, explica: “Las instalaciones para hacer pruebas *in vitro* o *in vivo* son más comunes, en Novalindus, además, tenemos equipamiento para la producción semiindustrial de nuevos ingredientes bioactivos”. Para Ibáñez, “este es el rasgo más singular de la planta” y el que la diferencia de otras con objetivos similares. Una vez se ha comprobado científicamente la eficacia de los componentes es el momento de llevar a cabo su producción a mayor escala para que puedan ser comercializados.

Algunas microalgas, por ejemplo, poseen potentes antioxidantes en su composición. Ibáñez considera que “el mundo marino ofrece posibilidades muy interesantes de obtener compuestos bioactivos únicos, como los polifenoles”.

Por su parte, el catedrático de la UAM y codirector de las instalaciones, Guillermo Reglero, considera que “poder extraer estas sustancias bioactivas para que estén disponibles y añadirlas a otros alimentos supone un gran avance para el binomio alimentación-salud”.

Contra el cáncer de colon

Algunos componentes alimentarios pueden incluso, ser efectivos contra el cáncer. Uno de los proyectos que actualmente se desarrolla en Novalindus está investigando la actividad de polifenoles procedentes del romero frente al cáncer de colon. Ibáñez cuenta que “esta enfermedad está muy relacionada con la dieta, por lo que la alimentación puede ser una vía crucial de prevención”. Tras cuatro años de proyecto, el equipo está actualmente realizando ensayos en vivo con animales empleando los extractos de polifenoles de romero producidos a mayor escala.

Novalindus recibe su nombre de InNOVación para la INDUStria ALimentaria y está enfocada para que pueda ser empleada por otros organismos de investigación nacionales e internacionales así como por empresas privadas que requieran el uso de las instalaciones que alberga.