



Asturias / Madrid, miércoles 29 de marzo de 2023

Un proyecto europeo busca desarrollar alimentos fermentados más saludables

- Investigadores del CSIC participan en el desarrollo de nuevos productos alimentarios de origen vegetal con el fin de promover mayores beneficios para la salud en la microbiota intestinal
- El proyecto, dotado con más de 10 millones de euros por la Unión Europea, definirá los beneficios de los alimentos fermentados y desarrollará nuevos para atender a las demandas sociales



El kéfir consiste en leche fermentada rica en levaduras y bacterias. / Flickr

Este mes de marzo ha dado comienzo Domino, una iniciativa europea para determinar los posibles beneficios para la salud de alimentos fermentados. El proyecto persigue el desarrollo de nuevos productos alimentarios, más saludables y que atiendan a las nuevas demandas sociales. Para ello, investigadores del Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA-CSIC) y del Instituto de Investigación de Ciencias de la Alimentación

(CIAL, CSIC-UAM) colideran un grupo de trabajo centrado en el desarrollo de consorcios sintéticos microbianos diseñados específicamente para fermentar nuevos alimentos.

El [proyecto Domino](#) comprende un consorcio, formado por 21 socios de diez países europeos, que contará con más de 10 millones de euros por parte de la Unión Europea para conseguir dos objetivos entre 2023 y 2028: definir los beneficios para la salud de los alimentos fermentados tradicionales, como el kéfir, y desarrollar nuevos productos alimentarios fermentados que atiendan a la demanda social de acceso a alimentos más saludables y sostenibles. Precisamente dentro de este segundo objetivo, el CSIC participará con el diseño de consorcios sintéticos microbianos, es decir, de sistemas compuestos por una amplia gama de especies microbianas que se pueden modificar para un fin determinado. En este caso, los consorcios microbianos se desarrollarán específicamente para la fermentación de nuevos alimentos.

En concreto, los investigadores del IPLA y del CIAL centrarán sus estudios en el desarrollo de nuevos alimentos fermentados de origen vegetal (manzana, magaya de sidra). “La premisa es que, durante la fermentación de estos nuevos productos alimentarios, la actividad de los microorganismos genere metabolitos beneficiosos. En especial, se estudiará la aparición de oligosacáridos, es decir, de hidratos de carbono formados por la unión de monosacáridos o azúcares simples, como la galactosa, xilosa o arabinosa, ya que tienen un efecto prebiótico al promover un microbioma intestinal más saludable” indica el investigador del CIAL **Javier Moreno**.

Estos avances en el cuidado de [la microbiota intestinal](#), que podemos definir como el conjunto de microorganismos que viven en nuestro intestino, podrían ser clave en la mejora de nuestra salud, ya que las alteraciones de la microbiota pueden contribuir al desarrollo de enfermedades metabólicas, mentales y autoinmunes.

“Esperamos que, además de los objetivos principales, el proyecto sirva para analizar otras líneas de investigación relacionadas con alimentos fermentados: aplicación de herramientas de diagnóstico basadas en microbiomas humanos para recomendar estrategias dietéticas fundamentadas en alimentos fermentados; desarrollo de nuevas herramientas informáticas para perfilar la interacción metabólica de los microbiomas alimentarios durante la fermentación de los alimentos; diseño inteligente de alimentos funcionales; valorización de residuos y subproductos agroalimentarios y la mejora de los sistemas agroalimentarios sostenibles, entre otros resultados”, comenta la investigadora del IPLA **Lorena Ruiz**.

Para conseguir estos objetivos y, al mismo tiempo, aumentar la confianza de los ciudadanos en los productos fermentados y en la cadena de valor alimentaria, el proyecto contará con varios *living labs*. “Estos laboratorios de ideas son plataformas innovadoras que servirán para fomentar la transferencia del conocimiento, desarrollar nuevos productos y escuchar al consumidor mediante la puesta en común de los intereses de consumidores, empresas y centros de investigación”, apunta **Abelardo Margolles**, del IPLA.

CSIC Comunicación Asturias / Alejandro Parrilla. CSIC Comunicación

comunicacion@csic.es