

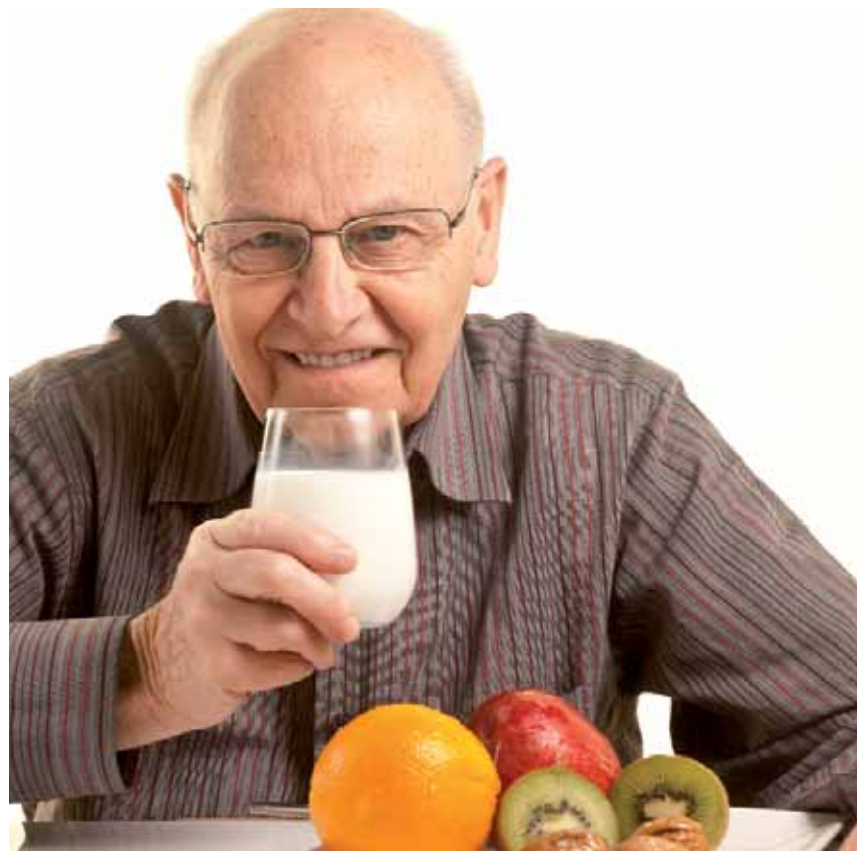


SENIFOOD. Estrategias de alimentación para mejorar la calidad funcional de la leche

BEGOÑA DE LA ROZA DELGADO. Área de Nutrición, Pastos y Forrajes. SERIDA. broza@serida.org

Bajo el acrónimo SENIFOOD se enmarca un proyecto de **investigación industrial sobre dietas y alimentos con características específicas para las personas mayores**. Es uno de los proyectos de cooperación de I+D aprobados por el Ministerio de Ciencia e Innovación en la convocatoria del Programa de Consorcios Estratégicos Nacionales en Investigación Técnica (CENIT-E). Iniciado en diciembre de 2009, cuenta con un presupuesto total de 26,3 millones de euros y se desarrollará hasta 2012 a través de un consorcio de empresas formado por diversos grupos de I+D y productores de ingredientes y productos alimentarios (Biopolis, Biobiótica, Natraceutical, Ordesa Group, Corporación Alimentaria Peñasanta (CAPSA), Campofrío, Bodegas Matarromera, Tutti Pasta, Fundación Matía y Mugaritz, entre otros). En el proyecto también participan centros de investigación entre los que se encuentran además del Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario del Principado de Asturias (**SERIDA**), diversos centros del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, el Centro de Investigación Príncipe Felipe de Valencia y el Parc Científic de Barcelona, además de los principales centros universitarios en materia de nutrición de distintas comunidades autónomas: San Pablo CEU, Complutense de Madrid, Navarra, Salamanca, Murcia, Valencia, Santiago de Compostela, hasta un total de 25 participantes.

El objetivo general de SENIFOOD, es la consecución de una colección de alimentos específicamente diseñados para las personas mayores, que permita des-



arrollar una nutrición equilibrada en este sector de la población.

Los hábitos alimentarios de las personas de la tercera edad suelen ser inadecuados y dada la creciente longevidad que se observa en las sociedades occidentales, es importante seguir una dieta equilibrada. Estadísticas recientes muestran que en la Europa de los 27 en 2008 el 17% de la población estaba constituida por personas mayores de 65 años y en



España, el porcentaje de personas mayores de 65 años representa aproximadamente el 16,6% de la población, de los que el 5% son mayores de 80 años. Este aumento de la longevidad y, consecuentemente, de la expectativa de vida, hacen que la nutrición juegue cada vez un papel más importante.

Desde el punto de vista científico, SENIFOOD persigue avanzar en el conocimiento de los mecanismos de acción de los ingredientes funcionales de los alimentos sobre las alteraciones y patologías metabólicas más frecuentes en la tercera edad. Desde el punto de vista tecnológico, pretende aunar las propiedades funcionales de los alimentos con unas características físico-químicas (textura, fluidez) y organolépticas (sabor, aroma), que hagan adecuado, sencillo y agradable su consumo.

La colaboración específica del SERIDA en SENIFOOD, como entidad pública de investigación contratada por la empresa Corporación Alimentaria Peñasanta, S. A, consiste en estudiar las posibilidades de incrementar en origen la composición en ingredientes funcionales de la leche, concretamente en ácidos grasos omega-3 y omega-6 y especialmente en ácido docosahexaenoico (DHA), ácido vacénico (VA) y ácido linoleico conjugado (CLA), minerales como el Selenio, el Iodo y el Magnesio y vitaminas liposolubles (Vitaminas A y E), mediante suplementación de la dieta en vacas lecheras.

La leche, uno de los alimentos esenciales, forma parte importante de la dieta humana en el mundo occidental y es una excelente fuente de proteína, de calcio y también de vitaminas y minerales como el zinc, el selenio o el Iodo. Los beneficios que éstos y otros componentes bioactivos de la leche pueden ofrecer, representan un valor potencial para la leche y los productos lácteos, que se han asociado a la prevención de diversas enfermedades humanas crónicas.

El contenido de la leche en estos nutrientes no es constante, si no que varía en función de múltiples factores como la raza del ganado, la estación, la frecuencia y el sistema de ordeño y, por supuesto, de la alimentación de los animales.

Con este proyecto, el SERIDA pretende, a través de la dieta animal, recuperar en la composición final de la leche ingredientes funcionales y, por ende, más saludables, capaces de cubrir los requerimientos específicos de la dieta humana en general y, para la tercera edad en particular. Todo ello, manteniendo las premisas de la salud y el bienestar animal.

Los investigadores responsables del proyecto en el SERIDA son los Drs. Begoña de la Roza Delgado y Fernando Vicente Mainar. También forman parte del equipo investigador la Dra. Ana Soldado Cabezuelo y la Lda. en Químicas M.^a Amelia González Arrojo. Las labores de campo son coordinadas por M.^a Antonia Cueto Ardavín. ■

