









ESPECIAL

и паратасьбы реврои

PROYECTO FARO-I (FORMULACIÓN DE ALIMENTOS PARA LA REGULACIÓN DE LA OBESIDAD INFANTIL)

FRUSELVA, Ingredalia, la Universitat de Barcelona y la Universitat de les Illes Balears colaboran para lograr este objetivo

La obesidad infantil ha alcanzado niveles alarmantes en las últimas décadas y se ha convertido en una de las principales preocupaciones de salud en la infancia. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), ya en 2016 se estimaba que había aproximadamente 41 millones de niños menores de cinco años con sobrepeso en todo el mundo. Además, se calcula que más de 340 millones de niños y adolescentes (de 5 a 19 años) tenían sobrepeso u obesidad. En el caso de España, el estudio ALADINO 2019 muestra (a falta de que se publiquen los datos de su última oleada, realizada en 2023) que la prevalencia de sobrepeso es del 23,3 % y la prevalencia de obesidad del 17,3 % en la población infantil española de 6 a 9 años. Algunos de los riesgos asociados con la obesidad en edades tempranas son la diabetes tipo 2,

enfermedades cardiovasculares y problemas de salud mental. A nivel económico, según datos del Ministerio de Sanidad este problema de salud pública tiene un coste de más de 2.000M€ anuales en nuestro país. En este contexto, el Ministerio de Ciencia e Innovación a través de la Agencia Estatal de Investigación (AEI) ha seleccionado y concedido el proyecto FARO-i para la

"Los alimentos, en formato pouch, se formularán para proporcionar nutrientes esenciales de manera eficaz"



Presentación del proyecto. Foto: Frusch

26 REVISTA ALIMENTARIA

eypasa



















ESPECIA

аниритальный всерия

búsqueda y validación de alimentos funcionales que ayuden a prevenir la obesidad infantil, dentro de la línea de Proyectos de Colaboración Público-Privada, convocatoria 2022, del Plan Estatal de Investigación Científica, Técnica y de Innovación 2021-2023, en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.

El proyecto, liderado por Fruselva, co-manufacturer de alimentación infantil para las principales cadenas de supermercados a nivel mundial, cuenta también con la valiosa participación de la start up navarra Ingredalia, nacida del sector agroalimentario del Valle del Ebro y del Centro Tecnológico Tecnalia, especializada en el desarrollo e industrialización de ingredientes funcionales de alto valor añadido que contienen compuestos activos recuperados a partir de subproductos de la industria alimentaria: del grupo de investigación Nutritional Cell Signaling (NCS) del departamento de Nutrición y Ciencias de la Alimentación y Gastronomía del Campus de la Alimentación de la Universitat de Barcelona (Dra. Silvia Canudas y Dra. Joana Relat), y del grupo de investigación de Nutrición Comunitaria y Estrés Oxidativo (NUCOX) de la Universitat de les Illes Balears (Dra. Cristina Bouzas y Prof. Josep Antoni Tur). Tal y como nos explica el Dr. Guillermo Mena Sánchez, Director de I+D de Global Fruselvaen Fruselva, "este proyecto de investigación tiene como objetivo investigar el desarrollo de nuevos alimentos funcionales en formato pouch dirigidos a la prevención de la obesidad en niños. Los alimentos están diseñados para promocionar una dieta equilibrada y saludable. Estos alimentos estarán formulados para proporcionar nutrientes esenciales de manera eficaz, promoviendo hábitos alimenticios saludables y contribuyendo a la gestión del peso en la población infantil".

"Estudiarán ingredientes como compuestos bioactivos, vitaminas y minerales"

En concreto, el experto de Fruselva añade que "la investigación se centra en la identificación y evaluación de ingredientes funcionales que puedan tener un impacto positivo en la prevención de la obesidad en niños. Estos ingredientes pueden incluir, pero no se limitan a, compuestos bioactivos, vitaminas y minerales específicos que favorezcan la salud metabólica y el



imagent Frusnica.

control del peso en los niños haciendo uso de alimentos que se incluyen dentro de patrones de alimentación saludables"

La sostenibilidad es otro de los aspectos que tendrá en cuenta el proyecto. El Dr. Guillermo Mena Sánchez afirma: "Los ingredientes funcionales están siendo investigados en diversas fuentes, incluyendo subproductos de origen vegetal como frutas, verduras, hortalizas, tubérculos, así como otras fuentes naturales y compuestos bioactivos. La variedad de fuentes permite explorar opciones sostenibles y aprovechar los beneficios nutricionales presentes en diferentes alimentos. La investigación se centra en garantizar que los ingredientes seleccionados no solo sean efectivos y accesibles y que sepan bien, para su incorporación en alimentos dirigidos a niños en formato pouch".

FARO-i (Formulación de Alimentos para la Regulación de la Obesidad Infantil) tendrá una duración de tres años, con un presupuesto aproximado de 670k€.

De ellos, el Ministerio de Ciencia e Innovación va a subvencionar 351k€, además de otorgar de un préstamo a la innovación de 26ók€ adicionales, provenientes de Fondos Next Generation EU (NGEU). Es un buen ejemplo de colaboración Público-Privada multidisciplinar entre destacadas instituciones académicas, el ecosistema Foodtech y una empresa industrial líder en su sector.

eypasa. 27 REVISTA ALIMENTARIA











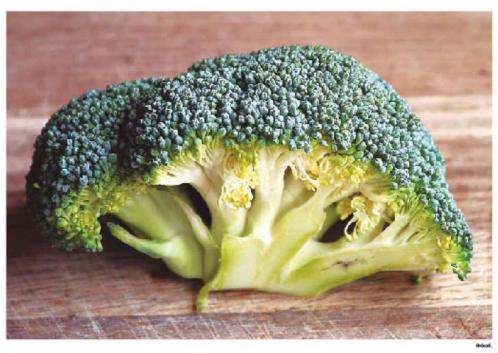






ESPECIAL

LIMENTACIÓN ESPECIAL



Para Fruselva, este proyecto es estratégico dentro de su Plan de Innovación 2022-2026 cuyas principales líneas de investigación son la alimentación funcional, las dietas más saludables y los productos plant-based. Como coordinador del proyecto, Fruselva desempeña un papel fundamental en la futura comercialización de los alimentos desarrollados, con la intención de ayudar a reducir, a medio y largo plazo, el costo sanitario medio español en obesidad infantil y poniendo el foco en la necesidad de canalizar la inversión en I+D+i de las Universidades hacia productos reales que impacten en la salud y el mercado; además de posicionar la industria alimentaria española como puntera en la búsqueda de soluciones científicas aplicadas a la alimentación.

Por su parte, la Universidad de Barcelona y la Universidad de las Islas Baleares aportarán su experiencia en investigación en nutrición y salud, e Ingredalia brindará su experiencia en industrialización y escalado, además de formulación de alimentos de alto valor nutricional con un enfoque en mejora de la salud de los consumidores a través de lo que se considera suplementación nutricional y la versatilidad y agilidad en el desarrollo que sólo una start up puede aportar a un consorcio de estas características.

28 REVISTA ALIMENTARIA

El proyecto FARO-i se enmarca en la creciente conciencia de la importancia de una alimentación saludable desde la infancia y los beneficios para la salud a largo plazo que ello conlleva. Los investigadores y colaboradores involucrados en FARO-i están decididos y comprometidos a contribuir a la disminución de la obesidad infantil y a brindar soluciones prácticas, efectivas y saludables a las familias y los profesionales de la salud.

"FARO-i es un buen ejemplo de colaboración Público-Privada multidisciplinar"

Referencia del proyecto de Investigación CPP2022-009688 financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación a través de la Agencia Estatal de la Innovación y por la Unión Europea con Fondos Next Generation EU / PRTR. ■

eypas.

