

Septiembre de 2002

Tendrán bajo costo

-

Gracias al apoyo económico de un Fondef académicos de las universidades de Valparaíso, Chile e Illinois, junto a Laboratorios Knopp, formularán alimentos con valor agregado que favorecerán el bienestar psíquico y físico de la tercera edad.

Científicos de Chile y Estados Unidos se encargarán a partir del próximo año de preparar nuevos productos alimenticios que contendrán ingredientes de alto valor nutricional, los cuales estarán especialmente formulados para promover la salud de los adultos mayores del país.

Esto será posible gracias a que especialistas de las universidades de Chile, Valparaíso e Illinois, se adjudicaron un Fondo de Fomento al Desarrollo Científico y Tecnológico (Fondef), del área de salud, que les permitirá seleccionar los ingredientes alimentarios indicados para crear un producto base

versátil, desarrollado en base a compuestos saludables.

"El alimento será bajo en sodio, colesterol y grasas saturadas. Incluirá ácidos grasos omega-3 que ayudarán a la mantención de la salud cardiovascular.

Tendrá una alta cantidad de calcio y fitoestrógenos, por ello estará especialmente dirigido a la mujer peri y postmenopáusica y a los hombres con mayor riesgo de desarrollar cáncer prostático. Asimismo, será un producto alto en fibra dietética, que mejorará las funciones gastrointestinales y contribuirá a disminuir el riesgo de algunas enfermedades no transmisibles", señala el doctor Eduardo Atalah, médico nutriólogo de la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile y director alterno del proyecto.

Según explicó el académico, las formulaciones se ensayarán en modelos in vitro y en vivo. "Evaluaremos su efecto fisiológico comparando los resultados con la fórmula basal que hoy se emplea como parte del Programa de Alimentación Complementaria para el Adulto Mayor, a cargo del Ministerio de Salud.

A través de éste incluiremos los compuestos saludables antes mencionados para así medir los resultados. Además, los productos serán probados por quienes están adscritos a diversas cajas de compensación que tienen convenios con Laboratorios Knop", dice el doctor Atalah.

En tanto, la Universidad de Valparaíso construirá un centro de nutrición donde se evaluará a las personas y se prepararán los alimentos. Recién el tercer año, el 2005, se comercializarán los nuevos productos. "Nuestra idea es que tengan un bajo costo para que sean accesibles a un amplio número de personas. También esperamos distribuirlos en establecimientos de atención primaria de salud", agrega Eduardo Atalah.

Junto con desarrollar estos productos se llevará a cabo una importante actividad educativa en la población que se efectuará a nivel comunitario y mediante el apoyo de educadores, técnicos y profesionales.

La Universidad de Illinois, de Estados Unidos, colaborará a través del Programa de Alimentos Funcionales para la Salud, que es el único en su tipo que estudia científicamente los mecanismos a través de los cuales ingredientes saludables ejercen su acción de prevención de enfermedades y promoción de la salud.

"La idea es que en el marco de las Jornadas de Nutrición que realizaremos el 2003, puedan venir expertos de esta casa de estudios para compartir sus experiencias con nosotros. De igual manera, el hecho de haber firmado este convenio con la universidad norteamericana nos permitirá establecer bases de trabajo conjuntas tanto para la Universidad de Chile como de la de Valparaíso. Incluso, durante la ejecución del proyecto se podrán realizar diversas tesis de título para alumnos de carreras vinculadas al área de la salud, educación, alimentos y nutrición", resalta el nutriólogo.

Según el doctor Atalah, los cambios demográficos de Chile que dan cuenta de una aumento significativo de la expectativa de vida de la población, hace necesario que el sector público y privado impulsen la investigación científico-tecnológica relacionada con la tercera edad. "Este grupo constituye el 10 por ciento de los habitantes del país. Este segmento tiene una alta prevalencia de hipertensión, sobrepeso, osteoporosis, problemas articulares, cáncer y trastornos cardiovasculares. Es nuestra labor crear en el país una línea de investigación en el desarrollo y evaluación biológica de alimentos saludables".

Para este proyecto Fondef, cuya directora general es la profesora Mariane Lutz Riquelme, de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Valparaíso, se cuenta con unos fondos totales que alcanzan los 545 millones de pesos.