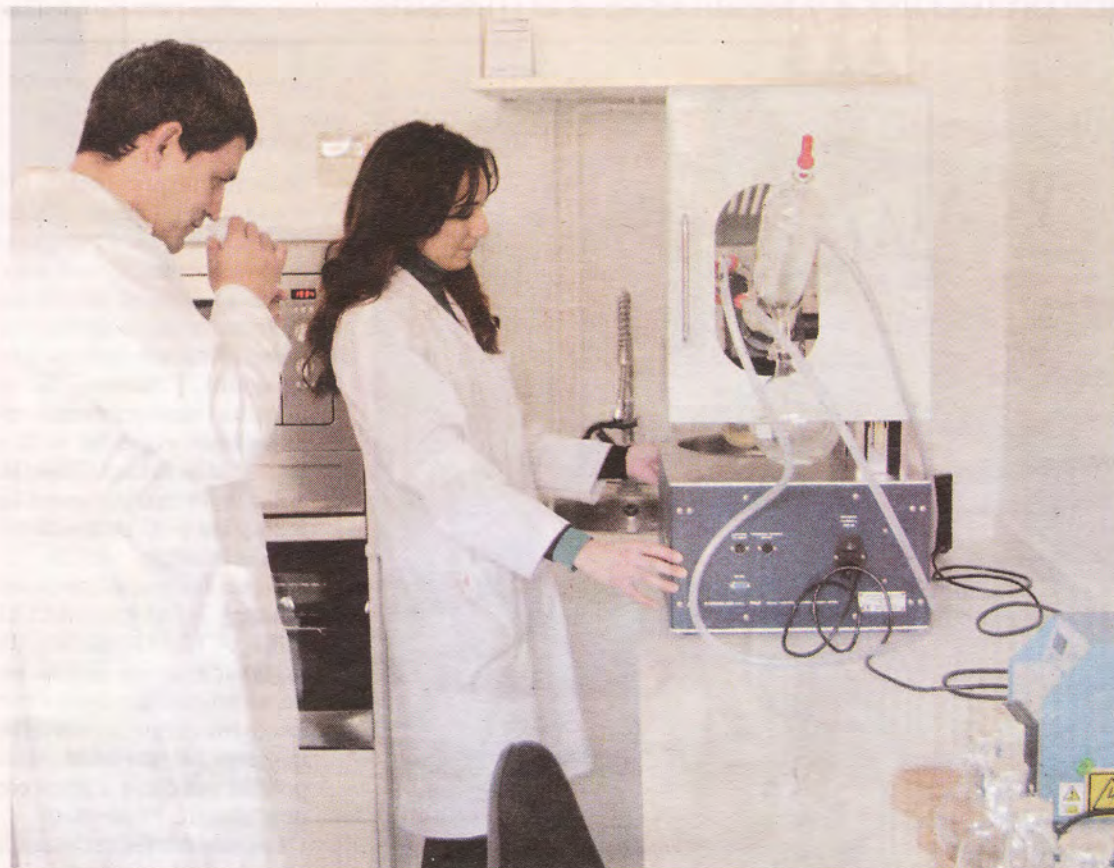


Sabores contra la enfermedad

La empresa granadina Ingredientis Biotech desarrolla compuestos para crear alimentos saludables que puedan prevenir diabetes, obesidad o infartos, entre otros



Investigadores de Ingredientis Biotech en sus instalaciones del BIC en el Parque Tecnológico.

MARÍA DE LA CRUZ

Redacción / GRANADA

Una nueva empresa de biotecnología ubicada en el Parque Tecnológico de Ciencias de la Salud de Granada (PTS) y dedicada al mercado de la alimentación, está desarrollando compuestos para tratar de prevenir enfermedades cardiovasculares. En concreto, trabaja en la investigación y comercialización de texturas y sabores en alimentos funcionales capaces de prevenir también patologías como la diabetes o la obesidad, entre otras.

Con apenas tres meses de tra-

yectoria, Ingredientis Biotech ya ha sido capaz de desarrollar un compuesto presente en la legumbre para luchar contra las enfermedades coronarias. Así lo indicó el director general del proyecto empresarial, Jesús Jiménez, quien asegura que las sustancias y subproductos que se generan en su laboratorio se pueden incorporar a todo tipo de alimentos como lácteos, zumos y cereales, entre otros.

Asesorada por las agencias Idea y el CADE, la empresa, que surge como resultado de la colaboración entre dos grupos de la Universidad de Granada y Jesús Jiménez (has-

ta marzo pasado director general de la empresa granadina Puleva Biotech) forma parte de la Agrupación Andaluza de Empresas de Biotecnología, Bioandalucía, y presta ya servicio a empresas nacionales e internacionales.

En la actualidad, los tres investigadores de Ingredientis trabajan en el desarrollo de nuevas tecnologías de encapsulación para aceites omega-3 y esenciales, extractos de plantas y antioxidantes que posibiliten incrementar la absorción de estos alimentos en el intestino, y que "aumentarán con ello sus efectos sobre la salud".

La empresa recibió ayer la visita del delegado de Innovación, Francisco Cuenca, que destacó el papel de la firma en "la búsqueda de valor añadido para los alimentos" y su implicación en "un sector en auge de cara al futuro".

"A pesar de la crisis, hay sectores como el de la biotecnología con gran futuro económico a escala mundial ya que se trata de un sector horizontal que sirve de motor a numerosos sectores como el alimentario, farmacéutico,

EXPERIENCIA

El responsable de Ingredientis Biotech es el anterior director general de la granadina Puleva

químico, mediambiental o de materiales y del que Granada se está convirtiendo en referente", aseguró Cuenca.

Ingredientis centra sus trabajos en el desarrollo de nuevas tecnologías que puedan ser útiles para el desarrollo de nuevas texturas, nuevos sabores y que contribuyan a crear alimentos más saludables. La empresa, en su primera etapa, presta servicio a empresas nacionales e internacionales del sector de la alimentación, empresas lácteas, de bebidas, cárnicas, de panificación y salsas para aumentar su competitividad en el mercado.

Además, ofrece servicios de diseño y desarrollo de nuevos productos, conceptos, reformulación, evaluación nutricional, caracterización de alimentos y apoyo en el lanzamiento de nuevos productos, entre otros.

Bajan un 30% las donaciones de órganos por accidentes de tráfico

bots de última generación. Mate sanz ha resaltado además el papel de Andalucía en la puesta en marcha de la donación cruzada, que se implantará este año por primera vez en España con la par-