

# Científicos y empresas estudian las bondades de los alimentos gallegos

Constatarán los efectos beneficiosos de la dieta atlántica en 150 familias

**ELISA ÁLVAREZ**  
SANTIAGO / LA VOZ

Seis empresas gallegas y siete grupos científicos han creado Galicia Alimentación Atlántica (Galiat 6+7), una alianza entre universidades, organismos públicos de investigación y empresas para llevar a cabo un proyecto multidisciplinar que incluye el estudio de los efectos beneficiosos de la dieta atlántica; mejorar los cultivos de productos gallegos para potenciar sus componentes saludables y analizar el efecto anticancerígeno y antimetastásico de los alimentos elegidos.

Los productos a estudio serán los vinos albariño y mencía, el aceite de oliva, los mejillones, el queso, y los grelos y berzas. El presupuesto del proyecto es de 1,5 millones. Los siete grupos pertenecen al CSIC, la Universidad de Santiago, la Universidad de Vigo, el Hospital Clínico de Santiago y la Fundación Ramón Domínguez, mientras que las seis empresas embarcadas en el programa son Bodegas Terras Gauda, Pazo de Rivas, Olei Aceite Gallego, A Rosaleira, Friscos y Quescrem. Todo con la finalidad de demostrar que una dieta saludable como la atlántica permite prevenir, paliar o retrasar las patologías relacionadas con la obesidad y los riesgos cardiovasculares, las principales causas de morbi mortalidad que existen en la actualidad.

El estudio incluye un ensayo clínico con familias que se llevará a cabo en el centro de salud de A Estrada. Participarán 150 hogares, para los que un equipo de nutricionistas diseñará menús con los productos a analizar.

Durante seis meses seguirán estos hábitos saludables y el grupo de análisis clínicos del CHUS evaluará finalmente la efectividad de la dieta sobre marcadores biológicos de riesgo vascular. Los resultados se compararán con otro grupo de familias sobre el que no se llevará a cabo ninguna intervención, para constatar los beneficios de la dieta tradicional gallega.

Además, en cada uno de los productos autóctonos gallegos elegidos se evaluarán sus posibles efectos anticancerígenos y cómo el manejo de los cultivos pueden aumentar la concentración de estos componentes. Finalmente, cada grupo de investigación, en colaboración con las empresas, buscarán mejoras en estos alimentos gallegos y analizarán cómo la temperatura, la conservación, la siembra, o incluso los tipos de cocción influyen en sus componentes.

## Un año para los resultados

Carmen Martínez, del CSIC, coordinadora científica del proyecto, señalaba en la presentación del mismo que los resultados estarán en un año, destacando el carácter novedoso del estudio, «pionero a nivel internacional». Emilio Rodríguez, director técnico de Terras Gauda, señaló en representación de las empresas que «el simple hecho de participar en este proyecto ya es importante».

Por su parte, Rosaura Leis, coordinadora de la unidad de nutrición pediátrica del Hospital Clínico de Santiago, resaltaba la importancia de luchar desde la edad pediátrica contra la obesidad, «que se ha convertido en la gran pandemia».



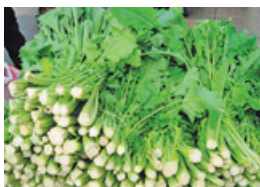
## ALBARIÑO

**Uva, semilla y vino.** Se estudiará la aplicación de varios manejos de cultivo en la concentración de compuestos biosaludables de la uva, la semilla y el vino, de las variedades Albariño, Loureiro y Caíño Blanco.



## MENCIÁ

**Bagazo.** El proyecto es similar al anterior, incluyendo estudiar la utilización del uso del bagazo —algo que también se hará con las tres variedades de blanco— para la elaboración de aceite de semillas de uva.



## GRELOS Y BERZAS

**Fechas de siembra.** Los científicos analizan la influencia de las fechas de siembra y las edades de la planta de grelos y berzas en la composición de parámetros nutricionales y la concentración de compuestos biosaludables.



## ACEITE DE OLIVA

**Producción en Galicia.** Se caracterizará la variedad de oliva Brava Gallega Autóctona de Galicia. Otro objetivo es recuperar las tres variedades autóctonas gallegas del olivo.



## MEJILLÓN

**Betaínas y Omega 3.** Los investigadores determinarán la concentración de betaínas y ácidos grasos omega 3 del mejillón de las rías y estudiarán la influencia de la cocción y fritura.



## QUESO EN CREMA

**Proceso piloto.** Se analizará el gránulo de kéfir; se desarrollará un queso en crema con alto contenido en kefiranos; y se implementará un proceso productivo experimental.

# El paciente al que trasplantaron el primer corazón artificial fallece tras 75 días

PARÍS / EFE

El primer paciente al que se le trasplantó, en diciembre pasado, un corazón artificial falleció 75 días después de la operación, indicó ayer el hospital Georges-Pompidou. El óbito del hombre, un enfermo de insuficiencia cardíaca crónica de 76 años, se produjo el domingo. Las causas del deceso «solo podrán ser conocidas tras un análisis profundo de numerosos datos médicos y técnicos», señaló el centro.

El paciente había recibido un corazón totalmente artificial desarrollado por científicos franceses a partir de tejidos específicos para evitar el rechazo y sin necesidad de ir acompañado de un marcapasos. La operación pionera abrió la puerta a la curación de miles de enfermos cardíacos que no tienen acceso al órgano de un donante. El corazón fue desarrollado por la empresa Carmat para funcionar de forma autónoma, tras quince años de investigación.

Pese al fallecimiento del paciente, el hospital consideró «importantes» las «primeras lecciones que han podido extraerse de este ensayo clínico», en particular en lo referente a la «selección del enfermo, el seguimiento postoperatorio, el tratamiento y la prevención de las dificultades encontradas». También rindió homenaje al paciente, que en todo momento fue «consciente del reto» al que se sometía, que lo afrontó «con confianza, coraje y voluntad», lo que «aporta una contribución memorable a los esfuerzos emprendidos por los médicos para luchar contra la enfermedad».

## DÍA DE LA NATURALEZA

### Endesa reafirma su compromiso ambiental

La compañía Endesa reiteró su compromiso con el medio ambiente con motivo de la celebración del Día Mundial de la Naturaleza, que se celebró ayer por primera vez. La empresa recordó que a día de hoy mantiene trece proyectos relacionados con la conservación de la naturaleza, tanto en España como en Latinoamérica. Uno de ellos es el seguimiento de la biodiversidad en el lago de As Pontes. LVG

## ESTACIÓN ESPACIAL

### La ISS tendrá su primer comandante japonés

El comandante Oleg Kotov y los ingenieros de vuelo Mike Hopkins y Sergey Ryazanskiy abandonarán el 10 de marzo la Estación Espacial Internacional y regresarán a casa. Como preparativo para la marcha, el 9 de marzo tendrá lugar la ceremonia oficial de cambio de mando en la Estación, y el astronauta Koichi Wakata pasará a convertirse en el primer comandante japonés de la Estación Espacial Internacional. EP

## CANADÁ

### Un estudio niega que el cannabis sirva para mitigar el dolor en enfermedades reumáticas

Investigadores canadienses aseguran que, por el momento, no hay evidencia científico-médica de que el uso del cannabis sea realmente seguro y eficaz para que los pacientes con una enfermedad reumática, como la artritis, el lupus o la fibromialgia, logren aliviar su dolor. Así se desprende de una revisión de estudios publicada en la revista *Arthritis Care & Research*, con el que trataban de explorar po-



Un cigarro de marihuana. REUTERS

sibles riesgos asociados al uso medicinal de esta planta ante el interés mostrado por su efecto modulador del dolor. EUROPA PRESS

## CÁNCER

### Describen la historia evolutiva del mieloma

Científicos del Instituto de Investigación del Cáncer de Londres han descrito por primera vez la historia evolutiva del mieloma múltiple, un tipo de cáncer de la médula ósea en el que existe una proliferación anormal de células plasmáticas. Los autores confían en que el hallazgo acerque la medicina personalizada a su tratamiento. En el trabajo, publicado en *Leukemia*, los autores seleccionaron pacientes con un tipo común de mieloma. EP