

# Estudian si el albariño, los grelos y los mejillones son anticancerígenos

Una alianza de seis empresas y siete grupos científicos, con el CSIC a la cabeza, realizan un ensayo clínico sobre los efectos saludables de la dieta Atlántica Gallega

14.04.14 - 13:08 - COLPISA | MADRID



Una bandeja de mejillones. /

¿Quién no disfrutaría en una mesa degustando vino Albariño y Mencía, aceite, grelos, berzas, mejillones y queso? Estos productos no sólo forman parte de la Dieta Atlántica Gallega y son beneficiosos para el gusto, sino también pueden resultarlo para la salud en patologías relacionadas con los riesgos cardiovasculares y la obesidad, que se detectan a edades cada vez más tempranas debido al cambio en los estilos de vida y alimentación.

La investigación llevada a cabo por GALIAT 6+7 - una alianza de seis empresas y siete grupos científicos, con el CSIC, el Hospital Clínico de Santiago de Compostela y las universidades de Santiago y Vigo (USC y UVIGO) como impulsores- pretende demostrar los efectos saludables de los productos autóctonos de Galicia que forman parte de la Dieta Atlántica Gallega.

Según la investigación, estos productos presentan características o compuestos que, según trabajos previos de los investigadores, pueden resultar beneficiosos para la salud. Además, también se estudia el potencial anticancerígeno de determinadas moléculas de cada uno de estos alimentos.

En la investigación se está llevando a cabo un ensayo clínico controlado con 250 familias de Galicia que tendrá una duración de seis meses. Para ello, un equipo de nutricionistas ha diseñado una dieta de tipo Atlántico con menús equilibrados y biosaludables a través de la Escuela de Hostelería-Fundación Belarmino Fernández Iglesias, en los que se incorporan los alimentos objeto de estudio que, de forma paralela, estudian los equipos científicos del CSIC, UVIGO y USC.

Los menús y las recomendaciones se realizan en base a la tradición gastronómica de Galicia y al decálogo de características de la Dieta Atlántica Gallega. Además, se facilitan consejos para completar el menú y se llevará a cabo una evaluación de la efectividad de la dieta diseñada sobre marcadores biológicos intermedios de riesgo vascular mediante el ensayo clínico aleatorio de dos grupos paralelos, uno de ellos sin ningún tipo de intervención. Posteriormente, y en colaboración con el Departamento de Farmacología de la Universidad de Santiago de Compostela, se evaluará el posible efecto anticancerígeno y antimetastásico de cada uno de los productos incluidos en el proyecto.

El presupuesto para la ejecución es de 1.541.953 €, con financiación superior a 800.000 € del programa Feder-Interconecta para Galicia, gestionado por el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI), que forma parte del Ministerio de Economía y Competitividad.