



INFORMACIÓN GENERAL

Las compañías andaluzas COVAP, SOS Corporación Alimentaria S.A. y Neuron BPh, se unen en el proyecto Al-Andsalud, proyecto de investigación pionero en España en la búsqueda y desarrollo de nuevos alimentos funcionales.

Las citadas compañías prevén que los nuevos alimentos desarrollados estén en el mercado en 2012 y éstos irán destinados a los segmentos de la población con mayores déficit nutricionales, como pueden ser tercera edad o embarazadas.

Al-Andsalud, inició su actividad en junio de 2009 y cuenta con un presupuesto total de 6 millones de euros, parte del cual está cofinanciado, por el Fondo Tecnológico gestionado por el Ministerio de Ciencia e Innovación.

Al-Andsalud nace en respuesta a la demanda, cada vez mayor por parte de los consumidores, de una alimentación más saludable. Los nuevos alimentos generados corresponderán básicamente a platos preparados. Los avances que se pretenden obtener se centran en la prevención de enfermedades cardiovasculares y neurodegenerativas, aunque no se descarta obtener otros resultados que favorezcan una mejora en el estilo de vida del consumidor.



Participación de SOS CORPORACIÓN ALIMENTARIA, S.A. en el Proyecto AL-ANDSALUD:

SOS Corporación Alimentaria, S.A. junto con COVAP van a llevar a cabo un estudio con la colaboración del Grupo de Inmunonutrición del Departamento de Metabolismo y Nutrición del Instituto del Frío, Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Nutrición (ICTAN) - CSIC en el que se identificarán las *necesidades y deficiencias nutricionales así como los estados patológicos relacionados con el estado nutricional*. Este estudio dará lugar a

www.al-andsalud.es

OFICINA TÉCNICA



Apdo. Correos 105. Crta. de Canaleja, s/n.
14400 Pozoblanco - Córdoba
Telf.: 957 116 254



un informe final donde se recogerán *necesidades nutricionales y pautas de comportamiento recomendadas* para los distintos grupos poblacionales.

Paralelamente SOS Corporación Alimentaria, S.A. a través de su Laboratorio Central va a *caracterizar nutricionalmente todos sus productos, tanto físico-química, microbiológica como sensorialmente, incluyendo un análisis de posibles residuos (metales, plaguicidas, ftalatos, micotoxinas,...)* con la finalidad de conocer a fondo los aportes nutritivos y las propiedades sensoriales de los mismos, viendo así su potencial para mejorar otros productos.

Se seleccionarán los productos más apropiados para estudiar las posibles *sinergias* entre ellos y los productos de COVAP, teniendo en cuenta la variedad de factores que limitan la *combinación de diferentes matrices*.

Obtenidos estos productos el siguiente paso será enriquecerlos con los *ingredientes funcionales desarrollados por NEURON BPh* para con ellos dar respuesta a las necesidades nutricionales planteadas.

Como punto final se realizará un primer *estudio clínico* en animales y posteriormente en humanos para estudiar la *funcionalidad* de estos productos.



Participación de la Sociedad Cooperativa Ganadera Andaluza del Valle de los Pedroches (COVAP) en el Proyecto AL-ANDSALUD:

La participación de COVAP se enmarca dentro de su estrategia para aumentar el *valor añadido* de sus productos: *innovar* para ser más *competitivos* y

www.al-andsalud.es

OFICINA TÉCNICA



Apdo. Correos 105. Crta. de Canaleja, s/n.
14400 Pozoblanco - Córdoba
Telf.: 957 116 254



ofrecer al consumidor un *producto de calidad* que presente *efectos beneficiosos* directos en su *salud*.

En primer lugar COVAP participa con el resto de integrantes del consorcio en el estudio de las *necesidades nutricionales* de los distintos grupos de población, lo que determinará las características que deben cumplir los productos que se desarrollen posteriormente. En colaboración con el CICAP (Centro de Investigación y Calidad Agroalimentaria de los Pedroches), realiza una exhaustiva *caracterización nutricional y sensorial* de sus productos en el laboratorio, de donde se obtendrán resultados para desarrollar nuevos productos a partir de la *unión de matrices y/o ingredientes de SOS Corporación Alimentaria S.A. y COVAP*.

En función a las necesidades nutricionales de los grupos de población, se estudiará el impulso de *nuevos alimentos*, a partir de productos procedentes de SOS Corporación Alimentaria S.A. y COVAP con la incorporación de *ingredientes funcionales*, en busca de *sinergias* que lleven al desarrollo en planta piloto de un *producto final funcional* que prevenga el desarrollo de *enfermedades cardiovasculares y neurodegenerativas*.

En la fase siguiente del proyecto, COVAP participa activamente en los *estudios de validación* en modelos animales que previsiblemente, llevarán a los ensayos de intervención en humanos.

El paso final conllevaría la documentación científica de los resultados obtenidos, la puesta en marcha de un plan de *comercialización de los nuevos productos*, conjuntamente con una campaña de *comunicación* enfocada a que el consumidor reciba toda la información referente a los *beneficios de una alimentación saludable*, así como los nuevos modelos nutricionales segmentados por grupos de población.

www.al-andsalud.es

OFICINA TÉCNICA



Apdo. Correos 105. Crta. de Canaleja, s/n.
14400 Pozoblanco - Córdoba
Telf.: 957 116 254



Participación de NEURON BPh en el Proyecto AL-ANDSALUD:

La participación de la compañía granadina en el Proyecto Al-Andsalud se centra en el *desarrollo de nuevos ingredientes funcionales así como en el estudio de ingredientes funcionales* disponibles en la actualidad tanto por SOS Corporación Alimentaria S.A. como por COVAP, compañías socias de NEURON BPh en el citado proyecto.

Respecto al *desarrollo de nuevos ingredientes*, la *División BioIndustrial* de la compañía se encarga de la generación de este tipo de compuestos a partir de subproductos y/o procesos industriales de sus socios.

Respecto a los *ingredientes funcionales* ya existentes en el consorcio, entre las tareas desarrolladas por NEURON BPh destaca el *estudio de efectividad* de los mismos y su *validación en modelos animales previos a la intervención en humanos*.

NEURON BPh estudiará el *efecto beneficioso* de los ingredientes *a nivel cardiovascular, antienvjecimiento, etc..*

Estos estudios se abordan en primer lugar en *modelos experimentales celulares* y en una segunda etapa en *modelos animales*, entre los que destaca el pez cebra.

Una vez realizadas las pruebas anteriores de manera satisfactoria, se procederá a la realización de un *estudio clínico* en consumidores estudiando la *funcionalidad* de los compuestos bioactivos presentes en los alimentos desarrollados, mediante *valoración de la composición corporal, el estado nutricional, metabólico e inmunológico de sujetos adultos sanos*.

www.al-andsalud.es

OFICINA TÉCNICA



Apdo. Correos 105. Crta. de Canaleja, s/n.
14400 Pozoblanco - Córdoba
Telf.: 957 116 254