



TECH: XOP CONSERVES DE PONENT

Els queviures funcionals, anomenats també «aliments» perquè són una barreja d'aliment i medicament, arribaran al 25% de tots els comercialitzats l'any 2010, segons el càlcul del mateix

sector alimentari. Una previsió que inclou també els productes verds i els fàrmacs ecològics, un 10% dels quals ja té un lloc fix en els aparadors de les farmàcies i parafarmàcies espanyoles

La R+D alimentària troba una mina en els 'aliments'

JORDI DUCH
Barcelona

La indústria de l'alimentació sap que la salut ven. Ho va descobrir fa més d'una dècada, arran del llançament comercial dels primers aliments funcionals, tots aquells que, a més de ser nutritius, s'ha demostrat científicament que tenen un efecte beneficiós addicional per a la salut i redueixen el risc de patir malalties. Es tracta tant de queviures naturals com modificats, per tal d'afegir-hi o eliminar determinats components biològicament actius, com ara minerals, vitamines, àcids greixosos, fibra alimentària, cultius vius de microorganismes, etc. Els exemples més corrents dels naturals són els iogurts, les fruites seques i l'oli d'oliva, mentre que els modificats més habituals són els làctics descremats o amb greixos manipulats (omega-3).

Anomenats també *aliments* perquè són una barreja d'aliment i medicament, el seu origen es remunta a la dècada dels anys vuitanta del segle xx, quan el Govern japonès va detectar un seguit de déficits alimentaris en la població jubilada. Per tractar de combatre'ls, els departaments de R+D+i de les principals firmes nipones de queviures van començar a desenvolupar una frenètica activitat investigadora que es va traduir en diferents èxits comercials, que a poc a poc s'han anat escampant i adaptant als mercats alimentaris de tot arreu.

Ara com ara, el sector agroalimentari calcula que l'any 2010



ROGER CASTELLON

Enric Gràcia, fundador i director de R+D+i de Xop Conserves de Ponent

els aliments funcionals arribaran al 25% del conjunt de queviures comercialitzats. Un càlcul que abasta també els anomenats productes verds i els fàrmacs ecològics, un 10% dels quals ja té un lloc fix en els aparadors de les farmàcies i parafarmàcies espanyoles. De moment, això sí, es mantenen per sota de les italianes (15%), franceses (25%) i alemanyes (50%).

Revolució a l'abast de la pime

Davant d'aquest panorama d'autèntica revolució alimentària, impulsada per la demanda creixent i cada cop més exigent dels consumidors, la indústria no para d'inventar nous *aliments*, noves fonts de prote-

ïnes, de greixos, de sucres... I no solament s'hi atreixen les grans empreses del ram. Ho comencen a intentar també algunes de molt petites, com ara la lleidatana Xop Conserves de Ponent, dedicada a la producció i comercialització de bolets de xop. El seu fundador i director de R+D+i, Enric Gràcia, diu que preparen «l'entrada de l'empresa en el segment de mercat de productes parafarmacèutics (nutricèutics, dietètics...), perquè el bolet de xop és una font natural d'estatines, un component actiu contra el colesterol».

Un altre dels bolets que preveuen conrear més endavant, el *shiitake*, produeix un metabòlit

semblant, l'eritadenina, que també redueix els nivells de colesterol, però bé que d'una manera diferent a com ho fan les estatines. En aquest cas, explica Gràcia, «la intenció de Xop és establir algun acord amb empreses que extreuen aquests metabòlits i els comercialitzen en farmàcies i parafarmàcies».

Des de l'any 2004, Xop manté una estreta col·laboració amb el Departament de Biologia Vegetal de la Universitat de Barcelona (UB), arran d'un conveni signat amb la finalitat de dissenyar un nou sistema de conreu de bolets que optimitza els costos de producció i millora la competitivitat del producte final.

21 milions per a un projecte d'aliments funcionals

Vuit empreses catalanes, amb Morella Nuts, SA al capdavant, han posat en marxa els últims mesos un projecte de R+D+i en disseny d'aliments funcionals per a la prevenció i el tractament de l'Alzheimer i les malalties cardiovasculars en col·laboració amb sis departaments de les universitats Autònoma de Barcelona (UAB), de Lleida (UdL), Rovira i Virgili (URV) i Complutense de Madrid (UCM), i del centre tecnològic Institut de Recerca i Tecnologies Agroalimentàries (IRTA/Monells). Disposa d'un pressupost de 21 milions d'euros, aportats pel Ministeri d'Indústria, Turisme i Comerç a través del programa Cénit, i tindrà una durada de quatre anys. En total, hi participaran més de cinquanta doctors i tecnòlegs, al capdavant dels quals hi ha Mercè Unzeta, professora del Departament de Bioquímica i de Biologia Molecular de la UAB.

Dels setze projectes aprovats pel programa Cénit, dotat amb una partida global de 200 milions d'euros i destinat a fomentar la cooperació en R+D+i entre el sector públic i el privat, aquest és l'únic de l'àrea de tecnologia agroalimentària. El programa Cénit s'emmarca en el pla Ingenio 2010, promogut pel Govern central i la UE amb l'objectiu d'assolir en aquesta data una inversió espanyola en R+D del 2% del PIB. Ara només arriba a l'1,07% del PIB, que equival a la meitat de la mitjana europea.

PER TREBALLAR
TU TRIES

Programari **Lliure**
en català!

Treballa amb les teves eines.
Aprèn com tu vulguis.
Relaciona't amb qui t'agradi.
Diverteix-te a la teva manera.
Amb el teu ordinador hi ha altres camins.
El teu camí. Ets lliure de triar.
Programari lliure en català. Tu tries.

012
Servei d'Informació

Centre d'Informació
Departament d'Innovació i Recerca
Societat de la Informació

més informació a <http://www.gencat.net/dual/ati>