

## “Galicia tiene potencial en el desarrollo de productos con propiedades saludables”

**El CIQUS acogió un Bioalmorzo organizado por Bioga y GAIN sobre ‘Desarrollo de productos saludables’, impartido por Ana Torrejón y Lidia Tomás del centro tecnológico Ainia. “La biotecnología es una herramienta para que el sector lácteo, el agro, la viticultura, la pesca o las algas generen nuevos alimentos funcionales”**

*Santiago de Compostela. 03 de abril de 2018.* Galicia y sus sectores productivos tienen potencial para el desarrollo de nuevos productos con propiedades saludables. Así quedó patente hoy en el *Bioalmorzo* organizado en CIQUS en Santiago de Compostela por el Clúster Tecnológico Empresarial das Ciencias da Vida (Bioga) y la Axencia Galega de Innovación (GAIN). Ana Torrejón, *Biotechnology Project Manager* en Ainia y Lidia Tomás, *R&D Project Manager in Cellular Bioassays* en Ainia explicaron a medio centenar de compañías biotech de Galicia el *Desarrollo de productos con propiedades saludables*. Ainia es un centro tecnológico ubicado en la Comunidad Valenciana que trabaja para impulsar la competitividad de las empresas a través de la innovación. Es uno de los centros tecnológicos europeos con mayor base social: más de 700 empresas socias y 1.300 clientes.

“Galicia tiene gran potencial para desarrollar nuevos productos con propiedades saludables”, según explicaron al unísono Ana Torrejón y Lidia Tomás, quienes aludieron a sectores sinérgicos con la biotecnología como el lácteo, la agricultura, el sector vitivinícola, la pesca o incluso la extracción de algas. “Son sectores horizontales; hay que buscar qué herramientas biotecnológicas pueden aplicar esos sectores en el desarrollo de productos innovadores que generen valor añadido”. Ambas expertas animaron a las empresas biotecnológicas gallegas a explorar esa vía. “La biotecnología es una herramienta para que sectores tradicionales se abran al amplio abanico de las posibilidades que ofrecen alimentos innovadores con propiedades saludables”.

Lidia Tomás también aludió a los extractos a base de polifenoles procedentes de material vinícolas. “Cuentan con un poder antioxidante muy importante pero también con muchas otras propiedades”. Galicia, con un representativo sector vitivinícola, podría abanderar la investigación para desarrollar nuevos productos saludables vinculados al cultivo de la uva. La experta de Ainia también aludió a las algas, de la que la comunidad gallega es también una potencia. “Este producto marino es fuente de interesantes y novedosos bioactivos naturales”. A su juicio, “Galicia cuenta con un poso relevante para obtener nuevos productos innovadores funcionales de consumo final”. Por su parte, Ana Torrejón, aconsejó a las empresas gallegas definir qué nicho de mercado quieren ocupar y cómo se puede ocupar porque “los ingredientes ya están ahí”. A su juicio, “es necesario preguntar al consumidor, elegir las tecnologías y hacer el desarrollo del producto”.

Tanto Ana Torrejón como Lidia Tomás aconsejaron a las empresas biotecnológicas gallegas apostar por este campo. “Este mercado es muy rápido y dinámico; y la empresa que no se adentra en él, se queda fuera, se queda al margen”. “Estamos aquí para decirles a las biotech gallegas que deben apostar por esta vía para generar valor a su propio proyecto, a su compañía”. ¿Qué inversión y qué plazo de tiempo sería necesario para desarrollar un producto con propiedades saludables? Ana Torrejón y Lidia Tomás aclaran que intervienen “muchos factores” en el coste de innovación de un producto y en el tiempo que se emplea para desarrollarlo. Pero con una inversión de 25.000 euros y un plazo de 9 meses ya se puede innovar. Lo aconsejable: “Que la empresa haga un estudio de mercado para saber qué están demandando los usuarios y, a partir de ahí, definir su estrategia”.