O.J.D.: 178482
E.G.M.: 424000

A TU SALUD
SUPLEMENTO DE ALIMENTACIÓN, VIDA SANA Y MEDIO AMBIENTE DE LA RAZÓN

Fecha: 16/09/2007
Sección: SALUD
Páginas: 12

Bancaja

Un compuesto de la vitamina B6 logra reducir los niveles de azúcar en la sangre

INVESTIGADORES BALEARES CREEN QUE LA MOLÉCULA TIENE LA PROPIEDAD DE PALIAR LAS PATOLOGÍAS DERIVADAS DE ESTA ENFERMEDAD, COMO PROBLEMAS DE **VISIÓN Y CICATRIZACIÓN.** A DÍA DE HOY NO ES POSIBLE INCLUIRLA EN OTROS ALIMENTOS PARA CONVERTIRLOS EN FUNCIONALES

Eva Sanchís
Valencia

No pretendemos ganar dinero con este proyecto. La verdad es que por dinero, mejor nos dedicamos a otra cosa. La mayor gratificación que podemos obtener es ofrecer un producto que pueda solucionar un pequeño problema de salud. Ayudar a las personas». Son palabras de Miquel Adrover, un joven químico que, además de impartir docencia en la Universidad de las Islas Baleares, lleva adelante un proyecto de investigación que le ha llevado a obtener varios galardones, entre ellos uno de los premios Bancaja a Jóvenes Emprendedores.

Se trata de un proyecto biotecnológico basado en el descubrimiento de un compuesto de la vitamina B6 que tiene la propiedad de reducir el nivel de azúcar en personas con problemas de diabetes y en consecuencia paliar las patologías derivadas de la enfermedad, como problemas de cicatrización, pérdida de vista, etcétera.

«La investigación empezó siendo la base de mi tesis y a medida que conseguíamos resultados y conclusiones decidimos pensar en ello como una idea de negocio», explica Adrover, en ese momento el proyecto tomó nombre de empresa: AlimB6, adquirió un socio economista Xavier Sánchez y tomó la forma de una «spin-off» (filial) de la Universidad de las Islas Baleares donde aún hoy continúa desarrollándose la investigación junto con el Grupo de Reactividad Molecular y Diseño de Fármacos de la Universidad de las Islas Baleares.

AZprensa

GRACIAS A ESTE TRABAJO, que en un principio fue la base de una tesis doctoral, los autores han obtenido varios galardones

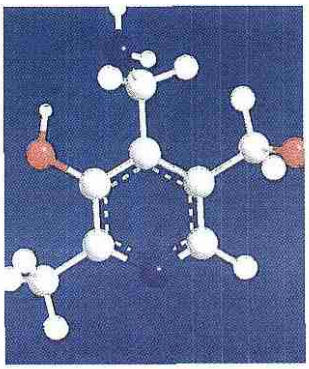
BAJO CONTENIDO

Esta investigación derivó en la posibilidad de convertir en un aditivo de los alimentos esta molécula procedente de la vitamina B6 y transformarlos en alimentos funcionales. Sin embargo, y según explica Miquel Adrover, «no son aptos todos los alimentos. En realidad sólo consideramos válidos los alimentos con bajo o nulo contenido de azúcar y los lácteos». Hasta que el compuesto pueda ser un aditivo en un alimento funcional se debe pasar por varias fases. «Aunque estamos muy ilusionados con el proyecto todavía está en fase experimental. Eso significa que aunque se han sacado algunas conclusiones como que el aditivo no altera las propiedades del alimento, todavía pueden surgir problemas que no lo hagan apto, o que al aplicarlo descubramos algún efecto secundario o que como negocio no resulte rentable», explica Miquel Adrover quien añade que tanto él como su socio en el proyecto saben que pasarán tres años «como mínimo, para tener los resultados tecnológicos suficientes que nos permitan seguir con el negocio», explican. De momento, su trabajo tiene ventajas con respecto al desarrollado por otros equipos de investigación. Al funcionar como spin-off de la universidad pueden utilizar las instalaciones que precisen para continuar con el proyecto.

Después, cuando el compuesto pueda llegar a ser un aditivo de un alimento, deber á pasar por unas fases clínicas que como empresa tendrán que subcontratar y si el proyecto llega a buen puerto significará que podrán ejercer los derechos de explotación de la Patente, propiedad de la Universidad de las Islas Baleares. Gran parte de estas ventajas son económicas, ya que, según explican, «sin el soporte técnico e instrumental de la Universidad no hubiera sido posible costear una investigación de esta envergadura». Y añaden: «Hemos sido testigos de empresas biotecnológicas que después de intentar una andadura parecida han tenido que cerrar por falta de recursos, porque cuando te embarcas en un proyecto de tantos años tienes que poder aguantar el tiempo del proceso y aun así a veces la investigación no da el fruto esperado».

INGRESOS PROPIOS

Ahora mismo su fuente económica son sus propios ingresos, ya que a parte de la investigación ambos tienen sus propios trabajos, lo que reciben de todos los premios que van obteniendo y las ayudas procedentes de las diversas entidades. «Hace falta mucho dinero para completar la investigación, hemos contabilizado que la inversión global puede llegar haste el medio millón de euros» explica Miquel Adrover, director del proyecto y socio de AlimB6.



JÓVENES EMPRENDEDORES

Hasta finales de septiembre estará abierto el plazo para aquellos que deseen presentar sus proyectos

Certámenes como el que ha sido organizado por la Fundación Bancaja, ayudan en gran medida a impulsar el trabajo de estos jóvenes que tienen fe en su labor y no escatiman esfuerzos para poder alcanzar sus propósitos. El próximo día 31 de septiembre dará por finalizado el plazo para poder presentar los diversos proyectos a la XIII edición de Premios Bancaja a Jóvenes Emprendedores. Este galardón, en sintonía al ritmo creciente de los últimos años, reunirá más trabajos que en la pasada edición donde ya participaron un total de 370 proyectos de toda España, –lo que supuso un incremento de la participación de un 50 por ciento con respecto a la edición anterior– y una dotación económica de 425.000 euros.