



Un profesor de la UIB, galardonado por la Universidad de Navarra

Andreu Palou recibe el Premio Alimentación y Salud

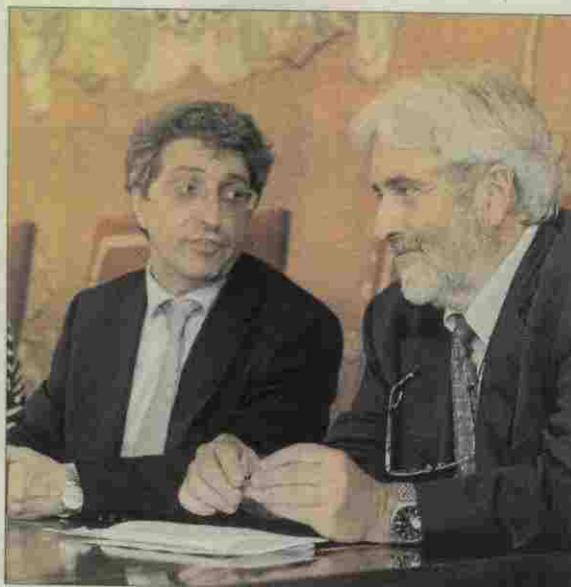
EUROPA PRESS

El experto en Nutrigenómica y profesor de la UIB, Andreu Palou, recibió ayer el VII Premio Alimentación y Salud de la Universidad de Navarra. Durante su intervención, Palou explicó que la leptina, una proteína presente en la leche materna, «previene frente a la obesidad y otras dolencias relacionadas, como la diabetes». En este sentido, añadió que el mal funcionamiento de esta proteína se encuentra en la raíz de muchos problemas de obesidad. «Cuando la leptina funciona, ésta advierte a nuestro cuerpo que ya tiene suficientes reservas de grasa, haciendo que disminuya la sensación de hambre y aumente el gasto energético», manifestó.

Lactancia

Los estudios que Palou comenzó con su equipo en el año 2000 le permitieron constatar que una de las causas más habituales de este mal funcionamiento de la leptina se encuentra en la carencia de su consumo durante la lactancia, «ya que la leptina está presente en la leche materna pero no en las leches artificiales». «Nos dimos cuenta de esto cuando descubrimos que nuestro estómago contiene leptina ya desde el nacimiento, cuando casi somos incapaces de sintetizarla», apuntó.

Posteriormente, los estudios con niños lactantes



Palou, derecha, ayer en Pamplona junto a Alfredo Martínez, profesor de la Universidad de Navarra. Foto: DIARIO DE NAVARRA

► OBESIDAD

La leptina, presente en la leche materna, previene la obesidad y otras dolencias como la diabetes

► HAMBRE

La leptina advierte al cuerpo que ya tiene suficientes reservas de grasa; disminuyendo la sensación de hambre

maternos confirmaron que estos «engordaban menos gracias a la leptina de la leche de sus madres».

Respecto a otros factores de los padres que afectan a los hijos, el profesor de la

UIB recordó que todavía no se sabe exactamente en qué proporción la alimentación de los padres influye en la salud de su descendencia. «Los genes son muy importantes, pero también la historia que cada uno de nosotros escriba con ellos. Con esto queremos decir que la alimentación en las etapas tempranas de la vida también produce modificaciones químicas en los genes, condicionando su expresión y su función».

Palou señaló que a pesar de que en la actualidad «se come mejor que nunca, hay un mayor control de los alimentos y la esperanza de vida ha aumentado, encabezamos la lista de países europeos con mayor tasa de obesidad infantil, junto con Malta».



Preguntas con respuesta

Andreu Palou | Catedrático de Bioquímica y Biología Molecular

por Jaime Moreda



«La malnutrición mata y la obesidad, también»

Acaba de ser galardonado con el Premio Nacional de Alimentación y Salud que otorga anualmente la Universidad de Navarra. El premio, que recogerá a finales de mayo en Pamplona, es un reconocimiento a la labor realizada por Andreu Palou en el campo de la nutrición y la alimentación.

—¿Comemos peor o mejor que hace, por ejemplo, 30 años?

—Ha habido cambios en la alimentación, que últimamente son más rápidos que antes, y creo que comemos mejor, pero surgen otros problemas derivados de tener a mano más cantidad de alimentos.

—¿Por ejemplo?

—La obesidad. En el mundo hay 1.500 millones de personas con sobrepeso y 500 con obesidad. España y Malta son los países con mayor obesidad infantil.

—Y luego está el contrasentido de la gente que pasa hambre.

—Desgraciadamente es así. Y hay países, como México, donde se dan ambos problemas. Antes sabíamos que la malnutrición mata, y la obesidad también lo hace.

—¿La leche materna es el alimento más completo?

—Para el periodo de lactancia, seguro. Nosotros hemos encontrado una proteína, la lectina, que protege frente al desarrollo de la obesidad y la diabetes cuando la persona es mayor. Las fórmulas infantiles no contienen lectina y esto explica la mayor tendencia a desarrollar estas enfermedades cuando hay una alimentación artificial.

—¿Cómo debe ser una dieta?

—Suave, para que el cuerpo se acostumbre a los cambios, que deben ser mantenidos, porque lo más difícil es modificar nuestros hábitos alimentarios. Y practicar ejercicio de una manera moderada.

—Usted ha trabajado mucho en Europa en los perfiles nutricionales.

—Sí, hay una nueva legislación europea sobre declaraciones de salud de los alimentos. Sólo se pueden realizar estas declaraciones

PROBLEMA

«España y Malta son los dos países con una mayor tasa de obesidad infantil»

PERSONAL E INTRANSFERIBLE

Lugar y fecha de nacimiento: Palma, 3 de septiembre de 1952.

Situación personal. Separado, con 3 hijos.

Aficiones. Pescar, el campo y la naturaleza en general.

Un secreto. Adoro el chocolate. Me gusta negro, sin azúcar añadido. Pero no se debe abusar de él porque tiene muchas grasas y calorías.



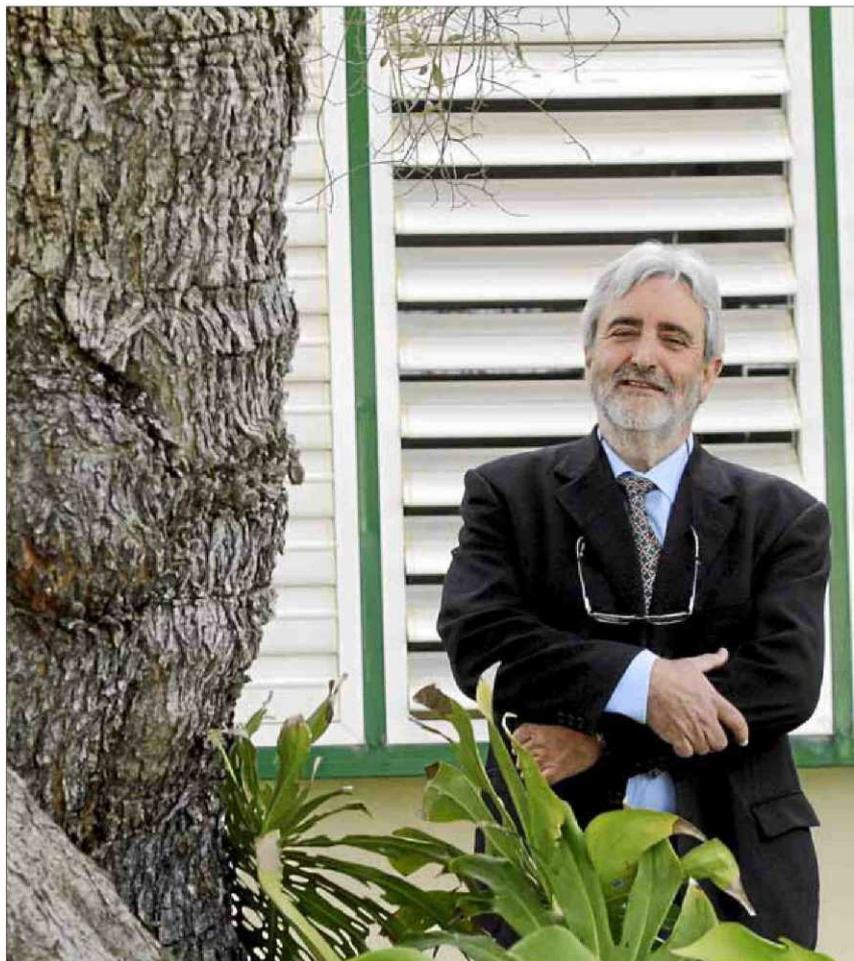
DIETA

«Un régimen tiene que ser suave y duradero para que el cuerpo se habitúe a los cambios»

nes si está demostrado científicamente los efectos de los alimentos. El consumidor percibirá que estos alimentos son buenos y los que no los llevan son malos. Las empresas se tienen que replantear su publicidad porque muchos de los anuncios que hacían no los podrán hacer. Otra cosa son los efectos: «Baja el colesterol», «Reduce la presión arterial», «Mejora las articulaciones», esto está un poco más retrasado.

—¿Cómo se están realizando estos estudios?

—Yo formaba parte hace dos años del panel científico de nutrición de la autoridad europea en seguridad alimentaria y nos llegaron 44.000 solicitudes de declaraciones de salud. Se hizo un filtro y quedaron 4.635, que seguían siendo muchas. Estaba previsto que hace un año estuvieran evaluadas, pero ha sido imposible, lo que ha retrasado su implementación. De los exámenes que hicimos, que son muy rigurosos, sólo el 12 por ciento ha sido positivos



Andreu Palou, el pasado jueves a la entrada del edificio Mateu Orfila de la UIB. ■ Fotos: PERE BOTA

y esta legislación ha causado pánico en las empresas porque muchos productos *bio*, *light*, etc... no han pasado el examen. Las empresas que no invierten en I+D no podrán participar del desarrollo económico porque este tipo de alimentos están creciendo un 15 por ciento frente a la alimentación tradicional, que lo hace al 0,5 o al 1 por ciento. Además, si una empresa demuestra un determinado efecto sobre la salud en un producto se le protege durante cinco años y nadie más puede utilizar esta aplicación.

—Se habla mucho de la dieta mediterránea pero se practica poco.

—Sí, y esto es malo porque la dieta mediterránea, en su conjunto, es saludable por su contenido

en frutas, carbohidratos, pescado, frutos secos...Es una pena que se estén sustituyendo estos alimentos por los del *fast food*, que podría ser una dieta también muy saludable si se hiciera bien. Pero ocurre que son alimentos muy salados, con mucha grasa animal...

—La leche casi es agua, los huevos no son como los de antes, la fruta no sabe a nada. ¿Qué está pasando?

—Bueno, hay de todo. Estamos comiendo muchos alimentos que no son de temporada y no tienen las mismas propiedades. Cuando yo era pequeño casi no había neveras y con cualquier adelanto tecnológico, la alimentación varía. Tenemos las ventajas de tener gran cantidad de alimentos en cualquier época del año y con

una seguridad total para la salud.

—¿Hay que desayunar como un rey, comer como un príncipe y cenar como un mendigo?

—En general hay que realizar cinco comidas al día, pero esto igual no le va bien a todo el mundo. Cada vez pienso más que cada persona responde diferente y se debe ajustar a los que le es beneficioso. Por ejemplo, se dice que los ácidos grasos saturados son malos, y es verdad, porque al 90 por ciento le suben el colesterol, pero hay un 5 o 10 por ciento que se lo bajan.

—¿Somos lo que comemos?

—En parte sí. Además, de la genética, está la historia de cada uno y ahí la alimentación juega un papel fundamental.



Palos o aplausos



UN APLAUSO PARA

► **Andreu Palou**
**Por el Premio Nacional
de Alimentación**

El doctor Andreu Palou, catedrático de Bioquímica y de Biología Molecular de UIB, se merece un aplauso por el Premio Nacional de Alimentación y Salud de la Universidad de Navarra. Este distintivo reconoce el trabajo de Palou en el ámbito de la nutrición y la alimentación.



RECONeixEMENT

Andreu Palou és guardonat amb el Premi Nacional d'Alimentació i Salut

► La Universitat de Navarra li atorga aquest reconeixement per la tasca que desenvolupa en el camp de la nutrició

REDACCIÓ
PALMA

■ El doctor Andreu Palou, catedràtic de Bioquímica i Biologia Molecular de la Universitat de les Illes Balears (UIB) ha estat guardonat amb el Premi Nacional d'Alimentació i Salut que atorga anualment la Universitat de Navarra. El guardó reconeix la tasca realitzada pel professor Andreu Palou en el camp de la nutrició i l'alimentació. El Premi d'Alimentació i Salut és lliurat anualment pel Departament de Ciències de l'Alimentació, Fisiologia i Toxicologia de la Facultat de Farmàcia de la Universitat de Navarra. En l'actualitat, coordina el projecte europeu BIOCLAIMS (2010-2015), sobre noves bases científiques de les declaracions de salut en els ali-



Ha publicat més de 250 articles en revistes científiques de prestigi.

ments, és membre del Consell de Direcció del Centre d'Investigació Biomèdica en Xarxa de Fisiopatologia de l'Obesitat i Nutrició (CI-BERobn) i dirigeix el grup de recerca en Bioquímica, Biologia Molecular, Nutrició i Biotecnologia-Nutrigenòmica de la UIB. Andreu Palou ha dirigit nombroses tesis doctorals, i ha estat autor de llibres i patents internacionals i de

més de 250 articles en revistes científiques de prestigi internacional, principalment en el camp de la nutrigenòmica i l'obesitat.

El lliurament del guardó tindrà lloc a final del mes de maig a Pamplona en una sessió científica en què intervindran les seves dues deixebles més destacades: la doctora Francesca Serra, i la doctora Catalina Picó.



La Universidad de Navarra premia al doctor Andreu Palou de la Universitat

M.F.R PALMA

■ El doctor Andreu Palou, catedrático de Bioquímica y de Biología Molecular de de la Universitat de les Illes Balears (UIB) ha recibido el Premio Nacional de Alimentación y Salud que otorga anualmente la Universidad de Navarra.

El galardón reconoce la labor del profesor Andreu Palou en el campo de la nutrición y la alimentación. Este premio de carácter nacional e internacional lo otorga cada año el departamento de Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Navarra.

Palou ha sido vicepresidente del Comité Científico de Alimentación Humana de la Comisión Europea y, hasta hace un año, presidente del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, entre otros muchos cargos.



Andreu Palou, galardonado con el Premio Nacional de Alimentación y Salud de la Universidad de Navarra

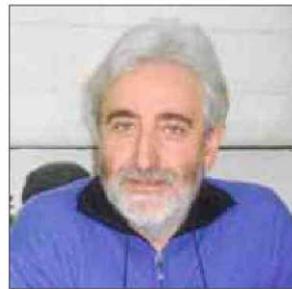
s.c.

El doctor Andreu Palou, catedrático de Bioquímica y Biología Molecular de la Universitat de les Illes Balears (UIB) ha sido galardonado con el Premio Nacional de Alimentación y Salud que otorga anualmente la Universidad de Navarra.

El galardón reconoce la

labor realizada por el profesor Palou en el campo de la nutrición y la alimentación. El premio con el que ha sido galardonado Palou se entrega anualmente por el Departamento de Ciencias de Alimentación, Fisiología y Toxicología de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Navarra.

La entrega del premio se



Andreu Palou.

llevará a cabo en mayo en Pamplona en una sesión científica en la que intervendrán las dos discípulas más destacadas del profesor Pa-

lou, la doctora Francisca Serra, catedrática de Nutrición de la UIB y la doctora Catalina Picó, profesora titular de Bioquímica de la UIB y miembro del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria.

El galardonado ha sido vicepresidente del Comité Científico de Alimentación Humana de la Comisión Europea (1997-2002) y presidente del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (2003-2010).