

El café del futuro: más natural y menos nocivo

Actualizado **lunes 28/02/2011**

Tomar una taza de café hoy y tomarla dentro de unos años puede ser muy diferente. No sólo por la ocasión, la marca, la mano de quien lo haga u otras cuestiones secundarias sino por **sus componentes**.

Cartif y la empresa palentina **Prosol** trabajan en un macroproyecto de investigación –en el que están inmersos seis empresas y cinco centros de investigación de Castilla y León, en distintas ramas– que busca **alimentos funcionales** –que nutren y aportan beneficios a la salud–.

En su caso, tratan de recuperar los **antioxidantes hasta ahora desechados** en los residuos de esta bebida aromática y aplicarlos a la producción del propio café o de muchos otros alimentos.

El proyecto, denominado **Primer Diana** –con un presupuesto inicial de 3,81 millones que finalizará en 2014– tratará de alcanzar, a través de la extracción de antioxidantes y su posterior aplicación, la máxima expresión natural de alimentos básicos y otros productos.

Así, los **polifenoles del café** harán de éste un producto más saludable, al igual que la bollería se conservará de un modo natural y duradero por las harinas.

La calidad de vida de las **mascotas** mejora al aplicarle antioxidantes a sus alimentos y el **agar-agar** (sustancia gelatinosa) de las algas derivará en un nuevo concepto de bebida.

Participan las empresas **Dibaq-Diproteg, AbroBiotec, Matarromera, Productos Solubles, Hispanagar y Emilio Esteban**, que forman parte del cluster de biotecnología Vitartis, y las **universidades de Salamanca, Burgos y León** y, además de Cartif, el **Cetece**.

El centro tecnológico con sede en Valladolid participa en los seis subproyectos que forman parte de un engranaje biotecnológico que busca **elementos alimentarios con propiedades funcionales** y cuya conservación olvide los productos sintéticos y artificiales, mucho menos beneficiosos para la salud humana.

En el dedicado al **café** el objetivo principal pasa por incrementar su **potencial antioxidante** recuperando los compuestos de este tipo que quedan en el residuo sólido durante la producción del café soluble.

Esto se traduce en un café mejorado, "**más saludable**" porque se conserva más tiempo y por sus efectos positivos.

<http://www.elmundo.es/elmundo/2011/02/28/castillayleon/1298882435.html>