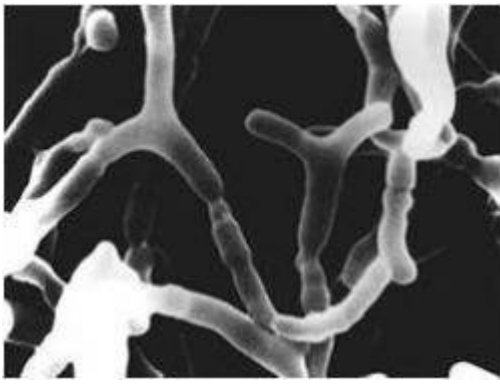


LAS BACTERIAS TAMBIÉN EMPRENDEN

Posted on 15/02/2011 by Naider



Esa señora tan estilizada y delgadita que aparece en la foto adjunta se llama Lactobacillus Bifidus, es una bacteria y viene de buena familia, concretamente de la familia de los Lactobacilos.

"Me suena su nombre, pero no le pongo cara"

Pues aunque no le pongamos cara, lo cierto es que esta señora tiene una estrecha relación con nosotros: vive en nuestra vía-gastrointestinal y nos ayuda a sintetizar enzimas y vitaminas, y también con la digestión de la lactosa. Eso sí, a esta señora le gusta la buena vida y los entornos limpios, tranquilos y nuevos, lo que significa que a medida que nos hacemos mayores, los problemas empiezan a estresarnos y nuestra alimentación empeora (lo que viene a ocurrir más o menos cuando salimos de casa de mamá) esta señora nos abandona y empiezan los problemas.

¿Y de qué me suena su nombre?

Gracias al poder de la publicidad todo el mundo ha oído hablar de los Bífidos o de alguno de sus primos. Puede que mucha gente no sepa que son bacterias ni sepa para qué valen, pero todo el mundo sabe que los Bífidos son esos bichitos pequeños que ponen en los yogures. Esos bichitos son lo que diferencia a un yogur vulgar y corriente de lo que llamamos un alimento funcional. Los alimentos funcionales son esos que, además de sus propiedades nutritivas normales, nos aportan beneficios adicionales añadiendo, aumentando la concentración, limitando o eliminando algún ingrediente, como la bacteria que ilustra este artículo.

Además del yogur con bífidos tenemos también otros alimentos dentro de esta categoría de alimentos funcionales como la leche con ácidos grasos omega-3, los yogures con calcio, la leche fermentada con bacterias probióticas, los zumos con vitaminas, los cereales con fibra añadida, el pan con ácido fólico, los huevos con omega-3, la margarina con fitosteroles o la sal enriquecida con yodo.

La estrategia

Y esto no termina aquí. Según el informe de la OPTI: ["Oportunidades Tecnológicas e Industriales para el Desarrollo de la Economía Española 2010"](#), las tendencias de futuro del sector agroalimentario en España se focalizan en cuatro grandes grupos: tecnologías de conservación y envasado, biotecnología aplicada a la cadena alimentaria, tecnologías para la trazabilidad, seguridad y gestión de la cadena de suministro y alimentación personalizada.

También el [Plan Estratégico de la Industria y Calidad Alimentaria del País Vasco 2008-2011](#) contempla los alimentos funcionales y los nutraceuticos como una de las tendencias que van a marcar - que están marcando de hecho - la investigación alimentaria y el desarrollo de nuevas tecnologías y procesos de producción. Y se propone como acción estratégica el apoyo a los centros tecnológicos para el desarrollo de programas de investigación orientados a la creación de alimentos de futuro.

Las empresas del sector

En España hay 25.164 empresas de alimentación (CNAE 10) de las que 954 están ubicadas en el País Vasco. 49 empresas del país tienen 500 o más empleados (14 de ellas tienen más de 1.000). En total hay 330.942 personas empleadas en estas empresas.

Los últimos datos de 2008 de [INE](#) apuntan a que estas empresas han invertido 228 M€ en I+D con

1.235 investigadores. También sabemos que el 24% de las empresas de alimentación, bebidas y tabaco han realizado actividades innovadoras, lo que demuestra una intensidad de innovación mayor que la media del resto de empresas (17.8%).

Especialmente relevante es el impacto de la introducción de productos nuevos o significativamente mejorados. Según datos de [la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas](#), el porcentaje de la cifra de negocios de las empresas de este sector derivados de la introducción de productos nuevos o mejorados es del 14,22%, por encima de la media de empresas (12.69%).

De las 1.000 empresas europeas con mayor inversión en I+D, 40 pertenecen al sector alimentario y únicamente 2 de ellas ([Ebro-Puleva](#) y [Pescanova](#)) son españolas.

Los resultados

A día de hoy, y según los datos de la [Oficina Española de Patentes y Marcas](#), entre 2005 y marzo de 2010 se han publicado 1.434 patentes en el mundo, relacionadas con alimentos funcionales, 36 de ellas de propiedad española. Destacan especialmente la Universidad de Tecnología Kuban State de Rusia con 68 patentes y algunas empresas conocidas como Suntory Ltd, Kaneka Corporation, nestle, Unilever o Coca-Cola. En España se llevan la palma en patentes la Universidad de Málaga, el CSIC y la Corporación Alimentaria Peñasanta S.A.

Los alimentos funcionales como oportunidad empresarial para el tejido industrial vasco

Aunque el País Vasco no dispone de un gran tejido industrial en este sector (únicamente hay una empresa de más de 1.000 empleados y 3 de más de 500), sí que existe una apuesta específica por los alimentos funcionales y capacidades muy interesantes de investigación y desarrollo tecnológico (en este sentido merece la pena destacar el trabajo de algunos centros tecnológicos como [Leia](#) o [Azti](#)).

La demanda creciente de estos alimentos por parte del mercado, la importancia creciente de la salud como apuesta estratégica de futuro y las capacidades tecnológicas, científicas y empresariales que se han ido desarrollando estos últimos años en alimentación y en salud apuntan a una oportunidad de desarrollo empresarial muy atractiva en el área de la alimentación funcional que no deberíamos dejar pasar de largo. De la mano de los bifidus hacia una nueva generación de empresas.

There are no comments yet.