

## Microalgas como ingredientes para alimentos estimulantes del sistema inmunológico

**El Instituto Tecnológico Agroalimentario (AINIA) está desarrollando un proyecto basado en el uso de las microalgas como ingredientes para alimentos saludables orientados a estimular el sistema inmunológico.**

FUENTE | Agencia EFE

06/07/2012

---

Según han informado fuentes del AINIA, este proyecto, en el que participan otras empresas y está financiado por el Ministerio de Ciencia, utiliza las microalgas *Chlorella* y *Spirulina*, que son ricas en vitaminas, ácidos grasos, aminoácidos esenciales y polisacáridos.

Eso las hace importantes como ingredientes activos para alimentos que puedan reforzar las carencias nutricionales de colectivos deficitarios en defensas, como niños y ancianos, o que están en situaciones especiales de estrés o enfermedad.

El proyecto, que se inició en septiembre de 2009 y acaba de presentar sus resultados, es una de las pocas investigaciones que se han realizado a nivel internacional, de aplicación de cultivos de microalgas para alimentación humana y acuicultura.

Otro de los resultados destacables de la investigación ha sido el desarrollo de un proceso integrado de bioproducción del cultivo de la microalga, reduciendo un 25% su tiempo de cultivo frente a otros sistemas, paso importante para posibilitar su utilización industrial.

El proceso de bioproducción desarrollado ha tenido muy en cuenta la utilización que después se va a hacer de la microalga, lo que supone emplear sistemas de producción que aseguren la asepsia y la seguridad alimentaria y menos dependientes de la luz, aspectos éstos que singularizan la bioproducción de microalgas para uso alimentario, de la de microalgas para uso energético.

En paralelo se han desarrollado también procedimientos de extracción de las sustancias activas de las microalgas, pruebas de microencapsulación (con el objetivo de proteger sus propiedades) y de resistencia intestinal, que han permitido averiguar cómo se comportan éstos y otros compuestos en el organismo humano.

El proyecto también ha trabajado los primeros prototipos de alimentos saludables, elaborados a partir de estas microalgas con potencial

inmunoestimulador.