



**Las microalgas son una fuente de Compuestos Activos de Alto Valor Añadido (CAVA) con propiedades beneficiosas para la salud**

## **Los azúcares de las microalgas pueden reforzar el sistema inmune**

*El proyecto Inmugal, en el que participan ainia centro tecnológico, Leia Fundación, AZTI-Tecnalia e INBIOTEC, va orientado a generar alimentos con funciones inmuno-estimuladoras para el organismo, a través de la incorporación de compuestos con propiedades beneficiosas para la salud, obtenidos de microalgas. Esta investigación cuenta con apoyo del Ministerio de Ciencia e Innovación.*

*Los primeros resultados de la investigación indican que los polisacáridos (azúcares) extraídos de ciertas microalgas podrían ser aplicados como ingredientes funcionales en alimentación*

Se ha comprobado que ciertas microalgas son una fuente de sustancias con alto valor nutritivo como vitaminas, ácidos grasos o aminoácidos esenciales, que son complementos excepcionales para la alimentación y que pueden aportar efectos beneficiosos para las personas. Esa es la razón por la que cada vez más se suscita el interés de su investigación y su aplicación se dirige al campo de la biotecnología aplicada a la alimentación.

El proyecto Inmugal tiene como objetivo principal generar alimentos con funciones inmuno-estimuladoras para el organismo, a través de la incorporación de compuestos con propiedades beneficiosas para la salud obtenidos de ciertas microalgas.

De forma concreta, el proyecto se dirige ahora a trabajar los polisacáridos (cadenas de azúcares), que contienen importantes propiedades, como por ejemplo, la de favorecer las reservas energéticas. Los primeros resultados **indican que estos compuestos obtenidos de las células de ciertas microalgas, pueden ser aplicados como ingredientes funcionales en la alimentación para reforzar el sistema inmune del organismo.**

En este sentido, Inmugal trabaja en varias líneas, entre otras: el cultivo y crecimiento de las microalgas objeto del estudio, la recuperación y extracción de los polisacáridos de las mismas, su protección (microencapsulación del polisacárido) y el estudio de su comportamiento en modelos animales e in vitro, entre otros.

Inmugal, subvencionado por el Ministerio de Ciencia e Innovación (MICINN), a través del programa PROFIT de Centros Tecnológicos para la Investigación Aplicada y Programada de Proyectos de Desarrollo Experimental, cuenta con un presupuesto de 1.5 millones de euros y tiene una duración de dos años.

**ainia centro tecnológico lidera este proyecto, que cuenta además con la participación de los centros tecnológicos AZTI-Tecnalia, la Fundación Leia, y el centro INBIOTEC.** La intención de realizar un trabajo de investigación conjunto tiene como objeto estratégico la aplicación y el desarrollo de los conocimientos y la tecnología más avanzada de cada uno de los centros en una línea común, que permita avanzar en la obtención de compuestos activos potenciales, CAVA (Compuestos Activos de Alto Valor Añadido) para su aplicación en alimentación.

