



Salvador Aznar, premio FCCR

Sus hallazgos han obligado a cambiar la composición de productos alimenticios

CONTRAPORTADA **PÁG. 40**

El Premio Nacional de Investigación de la Fundación Científica Caja Rural (FCCR) 2017 recayó este año en el investigador Salvador Aznar Benitah, cuyos hallazgos en relación con la inducción del aceite de palma en el desarrollo de los tumores sólidos han obligado a cambiar la composición y aditivos de una gran cantidad de productos alimenticios no solo en España sino en todo el mundo.

La FCCR ha considerado que su «excepcional labor» ha sido merecedora de dicho reconocimiento y el patronato de la institución, a propuesta de la Dirección y del Consejo asesor médico, aprobó su nombramiento por unanimidad.

Asimismo, Aznar será el encargado de inaugurar Soria Saludable 2017, el próximo 19 de octubre en el Aula Magna Tirso de Molina, exponiendo a quienes asistan a este acto sus hallazgos en este campo, que se ha calificado como «de impacto social y especialmente sanitario-oncológico en el foro investigador mundial».

El profesor de investigación ICREA del Institut de Recerca Biomèdica de Barcelona (IRB Barcelona) Salvador Aznar señaló que «la grasa es esencial para la metástasis».

El científico premiado por la FCCR lidera el equipo de investigación que ha desenmascarado «el reducido colectivo de células tumorales hábiles para iniciar y desarrollar metástasis, la causa de la mayoría de muertes por cáncer», según indicó.

Aznar y su equipo han patentado los resultados de su estudio, que apuesta por «la inhibición de CD36 como terapia anti-metastásica». La CD36, según explicó, es un receptor que absorbe los ácidos grasos en la membrana celular.

Los investigadores también han establecido la relación entre una dieta rica en grasas y las metástasis más agresivas. «Los resultados demuestran el efecto potenciador de los ácidos grasos en la diseminación de un cáncer», indicó Aznar.

La Contra

Salvador Aznar, premio nacional de la FCCR

La Fundación Científica Caja Rural le otorga el galardón por su investigación entre el cáncer y las grasas saturadas del aceite de palma



Salvador Aznar Benitah y uno de los miembros de su equipo, en el laboratorio. CEDIDA POR LA FCCR

El 30% de los ratones con cáncer oral que siguieron una dieta convencional desarrollaron metástasis, mientras que esta tasa aumentó hasta el 80% cuando se les administró una dieta un 15% más rica en grasas.

«La obesidad aumenta el riesgo de cáncer, estos resultados podrían ser otra cara del consumo excesivo de grasas, sobre todo las saturadas», indicaron los autores del estudio.

Las investigaciones del grupo de Aznar han puesto el foco en el ácido palmítico, el ácido graso saturado más común de la dieta de los países industrializados, incluso en aquellas regiones donde debería reinar la dieta mediterrá-

nea. Por ejemplo, «más de la mitad de las calorías que ingieren los estadounidenses provienen de alimentos ultraprocesados», avanzó.

Los científicos trataron un tumor oral con ácido palmítico durante dos días. Después de inocularlo en el ratón su frecuencia metastásica pasó del 50% al 100%: todos los roedores desarrollaban metástasis por el consumo de ácido palmítico, que también depende del receptor CD36.

«La crema de cacao, leche y avellanas es básicamente ácido palmítico enlatado», indicó Aznar sobre las dietas industrializadas. Esta sustancia compone mu-

chos productos que se encuentran en el mercado y en comida preparada, sobre todo en forma de aceite de palma porque el producto no se oxida (resiste muy bien a las altas temperaturas) y es más económico que el aceite de oliva o girasol.

Hace dos años entró en vigor un reglamento de la Unión Europea (UE 1169/2011) que obliga a indicar en la etiqueta de los productos alimentarios el tipo de aceite y grasas vegetales utilizadas. Abandonar el concepto genérico de aceite vegetal destapó la industria alimentaria y obligó a cambiar la composición de muchos alimentos en Europa.

PATRICIA MICHILOT