



Existe una enzima llamada AMPK que actúa como una especie de interruptor general del metabolismo según el cual podemos ajustar el uso de azúcar y grasas por parte de nuestro cuerpo. Varias empresas han tratado desde hace tiempo de ofrecer productos nutritivos que emulen el efecto del ejercicio (o lo potencien) a través del uso de esa enzima, pero hasta ahora los resultados no habían sido positivos.

Eso parece haber cambiado tras el descubrimiento de ocho científicos del Nestlé Institute of Health Sciences en Lausana, Suiza, que indican que han identificado cómo esa enzima puede ser simulada por un compuesto llamado C13. Esto podría ser el primer paso potencial para desarrollar comida que en lugar de engordar tenga un efecto similar al que tendría realizar sesiones de ejercicio de diversa intensidad.

Adelgazar mientras hacemos zapping podría ser factible... o casi

Jean-Philippe Bertschy, un analista del Bank Vontobel AG en Zurich explicaba cómo "la frontera entre los alimentos y los fármacos se estrechará en los próximos años. Y empresas que tengan un catálogo de comidas diversificadas y saludables se convertirán en ganadoras de esa carrera".

Es probablemente el objetivo de Nestlé, una empresa mucho más conocida por sus divisiones dedicadas al chocolate y al café, pero no por sus labores de investigación. Según Kei Sakamoto, el científico que supervisa la investigación sobre diabetes y ritmo circadiano en Nestlé:

La enzima puede ayudar a gente que no puede tolerar el ejercicio riguroso. En lugar de hacer 20 minutos de carrera o 40 de bicicleta, esto podía impulsar el funcionamiento del metabolismo con un ejercicio moderado como un paseo a paso ligero. Experimentarían los mismos efectos del ejercicio, pero con menos tensión.

Los responsables de Nestlé creen haber tenido éxito allí donde otras muchas empresas han fracasado. Empresas como Rigel Pharmaceuticals, Boehringer Ingelheim GmbH, o Merck & Co -que ha abandonado sus esfuerzos en este área tras 10 años de investigación- no han logrado avances en ese "santo grial" de alimentos que quemen grasas en lugar de producirlas.

Aún así, sigue habiendo mucho escepticismo al respecto, y por ejemplo Naveed Sattar, un profesor de medicina metabólica en la Universidad de Glasgow, destacaba cómo esos intentos han sido siempre fallidos: "un intento exitoso de producir comidas que asistan al metabolismo y emulen el ejercicio sería maravilloso, el santo grial. Sin embargo, no hay en absoluto nada que se parezca a una comida "libre" [que no engorde]. Hasta la fecha ningún producto ha logrado pasar las pruebas clínicas".

www.xataka.com