

# Una empresa surgida de la UVA procesa la planta de aloe vera para uso alimentario

**JULIO G. CALZADA**

✉ juliogcalzada@elnortedecastilla.es

Naturae, instalada en el Parque Científico de Valladolid, posee en Burgos la mayor factoría en Europa para este producto

✪ **JULIO G. CALZADA**

**VALLADOLID.** El aloe vera es una de esas plantas rodeadas de un corolario de virtudes que la convierten en una de las mejores soluciones para productos de cosmética, higiene y salud en general. Acompañada de una leyenda de valores curativos externos desde hace tiempo hay quien trabaja en comprobar que si es capaz de generar tanto bien en los humanos por fuera, también conservará y potenciará sus valores si la convertimos en un alimento. Una empresa surgida de la Universidad de Valladolid, instalada en el Parque Científico de su campus vallisoletano y participada por la institución académica ha logrado que el aloe vera, conocido por sus virtudes pero también por su amargo sabor, se transforme en un alimento agradable al paladar cuyo uso es posible así tanto para ingerir en fresco como cocinado. Los 24 productos derivados del aloe vera y transformados en la factoría que Naturae posee en la localidad burgalesa de Pradoluengo se presentan mañana en el evento España Select, en la feria internacional de la capital europea, en Bruselas.

Naturae nació en el seno de la Universidad vallisoletana y ha centrado su actividad en el campo de la búsqueda de principios activos saludables en hongos (setas) y otros productos vegetales, como el hollajo de las uvas. «Desarrollaremos complementos alimenticios probióticos para la transformación de alimentos tradicionales a funcionales o saludables», explica el consejero delegado de esta firma, Juan Manuel Sanz. Pero ha sido en el aloe vera donde ha centrado su nueva línea de negocio tras asociarse con Bencaloe, la mayor explotación de esta planta basada en la agricultura ecológica, promovida por el doctor Jorge López y situada en Sevilla. «Esta asociación nos asegura el abastecimiento y una materia prima de calidad», precisa Sanz. Una vez cortada, la planta se procesa en menos de 24 horas «evitamos así el proceso de oxidación y aseguramos la máxima calidad a su llegada a la factoría de Pradoluengo para su tratamiento», explica el directivo.



Jorge López, de Bencaloe, junto al responsable comercial de Naturae, Gabriel Asensi y el consejero delegado de la firma, Juan Manuel Sanz. Abajo, distintos productos de Naturae con aloe. ✪ HENAR SASTRE

Naturae, premio Emprendedores XXI del año 2013, ha desarrollado en su línea de aloe vera un total de 24 nuevos productos, de los que el 71% son novedosos en el mercado. Así, elabora tacos en almibar que

**«El tratamiento elimina la aloína, componente que genera el sabor amargo de la planta»**

pueden usarse en ensalada, yogures, gazpachos o postres y aloe vera fresco para consumo alimentario y también jugos y zumos. «Todos estos aspectos convierten a Naturae en la biofactoría más grande y avanzada de Europa para el procesamiento de productos saludables, tanto cosméticos como alimentarios a partir del aloe vera», destaca Juan Manuel Sanz. La afirmación se basa en el acuerdo de asociación estratégica suscrito con Bencaloe, la mayor explotación de aloe vera ecológica de Europa y la culminación de las

inversiones llevadas a cabo en la biofactoría de Pradoluengo «en una línea de producción de biotecnología basada en tecnología propia», precisa el directivo. Es en este campo, en el de la investigación, donde la colaboración entre la Universidad y la empresa tiene sus mayores logros.

**Mejora del sabor**

«El tratamiento en la biofactoría logra la eliminación de la aloína, el componente que genera el sabor amargo de la planta. De manera que se puede utilizar después el aloe vera

«En conclusión: es una oportunidad»

Jorge López y Juan Manuel Sanz tienen claro que se trata de una oportunidad. El primero es propietario de la mayor explotación ecológica de aloe vera, con una extensión de diez hectáreas, el segundo dirige una empresa especializada en la extracción de principios activos de productos vegetales y que en el caso de esta planta ha desarrollado una tecnología que permite su utilización directa como alimento. El resultado es la colaboración entre ambas compañías en una asociación estratégica diseñada para acceder a los mercados de Europa, los principales consumidores de un producto «que si es bueno en su uso tópico, externo, ¿no lo va a ser cuando lo asumimos como un alimento?» se pregunta el médico Jorge López. «Hasta ahora existían productos de cosmética y complementos alimenticios que contenían aloe vera. Nosotros llevamos al mercado productos alimentarios que también tienen esos efectos saludables», responde Sanz.

cómo un producto de alimentación tanto para su consumo en fresco como cocinado, de hecho en Bruselas se elaborarán dos platos con nuestro aloe vera, uno de ellos sometido a cocción», dice Sanz. «Hemos superado el momento de la seguridad para llegar al del bienestar», puntualiza el propietario de la explotación agraria, Jorge López, quien resalta la importancia de esta agrupación estratégica. «Que permite que una planta cortada en Sevilla esté 24 horas después en la factoría de Burgos y 24 horas más tarde en los mercados del centro de Europa para su venta, una vez tratada y procesada para su uso alimentario».

La Unión Europea es el principal importador de derivados del aloe con una cuota del 35,6% y el comercio de estos productos importados para los mercados del Viejo Continente tuvo un valor de 250 millones de euros y otros 330 millones en jugos, destinados sobre todo a los consumidores de Alemania, Polonia, Francia, Holanda, Bulgaria y Reino Unido. En el caso de España, principal productora europea, hay tres industrias transformadoras de referencia, incluida Naturae.

