CINCO DIAS
MADRID

27/06/12

Prensa: Diaria
Tirada: 47.519 Ejemplares
Difusión: 31.337 Ejemplares

Cód: 59370264

Página: 8

Sección: EMPRESAS Valor: 2.638,00 € Área (cm2): 279,8 Ocupación: 31,33 % Documento: 1/1 Autor: Núm. Lectores: 68000

Damm y AB Biotics se alían para diseñar un fármaco para adelgazar

El compuesto podrá añadirse a la cerveza a medio plazo

NOEMI NAVAS *Madrid*

La cervecera Damm se ha unido a la biotecnológica catalana AB Biotics para fabricar un compuesto con propiedades adelgazantes a partir de sus residuos de levadura de cerveza que genera la producción de esa bebida. El producto *comegrasas* se lanzará al mercado a corto plazo para su venta en farmacias como pastillas.

Los estudios en pacientes han demostrado que el uso de este producto, que es capaz de bloquear la absorción de algunas grasas, permite a personas obesas perder unos 2,3 kilos de media en tan solo 90 días, "haciendo vida normal y sin necesidad de cambiar la dieta", afirmó el jefe de investigación y del laboratorio central del grupo Damm, Xavier Castañé. El responsable anunció este proyecto durante la tercera edición del *Bioencuentro con los medios* organizado por Genoma España y la Asociación Española de Bioempresas (Asebio).

El lanzamiento está a la espera de la entrada de un tercer socio, una compañía farmacéutica. El consejero delegado de AB Biotics, Miguel Ángel Bonachera, confirmó que ya están en conversaciones pero aún no hay nada cerrado. Se comercializaría como un fármaco sin receta.

El siguiente paso es lograr la introducción del compuesto en líquidos, en concreto, en las cervezas sin alcohol que produce y comercializa el grupo Damm. Sin embargo, para esto necesitan "seguir investigando en el producto, porque tiene problemas de disolución", detalló Castañé, e invertir unos tres millones de euros en una plataforma de desarrollo.

"Vamos a empezar a generar recursos económicos con la venta de las pastillas para abordar después el siguiente paso", afirmó el directivo de Damm. Castañé no negó que este compuesto abre "múltiples oportunidades de negocio", porque podrá ser viable en el futuro su "introducción en sólidos".

Los resultados positivos han llevado a ambas compañías a solicitar la patente para dicho producto, dijo Bonachera, lo que le daría exclusividad en el mercado durante los próximos 20 años.



Un momento del proceso de elaboración de la cerveza. BLOOMBERG

Aumenta en 160 veces el valor de un residuo

Es una historia casi de reciclaje. La cervecera Damm produce semanalmente 220 toneladas de residuos de levadura de cerveza por la producción de esta bebida. Hasta ahora, su destino natural era el desecho como residuo o su aprovechamiento para pienso animal. Se aliaron con AB Biotics para que la empresa encontrase una alternativa de mayor valor añadido para estos componentes.

En este momento, el nuevo compuesto *comegrasas* ha supuesto que ese mismo residuo de Damm se revalorice hasta 160 veces para la compañía "frente a venderlo como pienso". Hasta que llegue al mercado, probablemente la revalorización será mayor por la entrada de intermediarios. Para las pruebas clínicas han colaborado los hospitales 12 de Octubre de Madrid y el Clínic de Barcelona.