



## &gt;PROYECTOS CON FUTURO

**Quely Cor, una galleta funcional que atrapa los radicales libres**Por **Elena Soto**

Investigadores de la Universidad de las Islas Baleares (UIB) y la empresa Quely han elaborado una galleta con antioxidantes cardiovasculares y diversos tipos de cáncer. Las galletas Quelys Cor han sido desarrolladas a partir de la investigación del Laboratorio Litiasis Renal del (IUNICS).

Aunque se parecen a las galletas de aceite de toda la vida, son un alimento funcional al que se le ha añadido unas sustancias químicas con capacidad antioxidante que tienen potenciales beneficios para la salud.

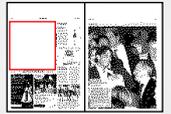
La Quely cor no es un medicamento. No cura enfermedades, pero la adición de polifenoles,



Envase con una protección especial para que se conserven mejor.

ayuda a prevenirlas, ya que estas sustancias combaten los radicales libres, unas moléculas que si se encuentran en el cuerpo en cantidades excesivas, aceleran el envejecimiento y la degeneración celular. En el caso concreto de este producto se han añadido polifenoles extraídos de la semilla de la uva negra.

El director de Comunicación del Grupo Quely, Lluís Maicas, ha explicado que las galletas están envasadas en un «paquete con una protección especial» para que se conserven mejor y poder comercializarlas en el mercado exterior.



Les noves galletes Quely Cor es basen en una investigació científica de l'institut Iunics (UIB). Foto: Jaume Morey

# Quely ja té galletes per prevenir malalties de cor

**PALMA** L'empresa inquera Quely ha desenvolupat unes galletes que disminueixen el risc de patir malalties cardiovasculars. Es tracta de Quely Cor, que basa l'efecte protector en els polifenols que conté.

Aquesta partícula es troba als fruits vermells, com ara les cireres i el raïm. De fet, és d'aquest darrer fruit d'on s'extre-

uen els polifenols de les Quely, partícules que adquireixen d'uns laboratoris francesos. La fórmula d'aquest aliment funcional (amb propietats saludables) ve avalada per una investigació de l'institut de

**La ingesta de polifenols, que s'extreuen de fruites vermelles com el raïm, actua com un antioxidant natural**

recerca Iunics, adscrit a la UIB. El seu director, Fèlix Grases, explicà ahir que un consum d'entre 5 i 10 galletes diàries "disminueix el risc de patir malalties cardiovasculars, ja que protegeix els teixits"; o

sigui, que frena l'envelliment de l'organisme. El mateix Grases apuntà que a Pollença és costum -o era- mullar les galletes d'oli en el tassó de vi. "A la pràctica, feim el mateix que aquestes galletes!", comentà jocós. En tot cas, menjar les galletes és tan positiu com combinar-les amb altres aliments amb antioxidants. • A.Z.



Grases; el vicerrector de Investigación, Jordi Lalucat; y Lluís Maicas. FOTO: B. RAMON

## La UIB y Quely crean unas galletas para prevenir enfermedades cardiovasculares

**MAR FERRAGUT.** Palma.

La Universitat de les Illes Balears y la empresa Quely han lanzado al mercado una nueva galleta que contribuye a prevenir enfermedades cardiovasculares, diversos tipos de cáncer y el mal de Alzheimer. Las Quelis Cor parecen las galletas de aceite de siempre, pero tienen efectos antioxidantes y cardiosaludables gracias a un añadido: los polifenoles.

Esta sustancia sirve para combatir los radicales libres, unas moléculas que aceleran el envejecimiento y la degeneración de las células del cuerpo si se encuentran en el cuerpo en una cantidad excesiva (algo que sucede por la contaminación, el tabaco, tomar demasiado el sol...). Los polifenoles están de manera natural en los frutos rojos y por tanto bastaría con consumir esta fruta de forma diaria para luchar

### EL APUNTE

#### Alrededor de un 3% de los beneficios van para la Universitat

*Alrededor de un 3% de los beneficios que obtenga Quely con las ventas de las Quelis Cor volverán a la Universitat. De esta cantidad, el 80% es para la institución en general y el 20% para el equipo artífice de la creación. "Aunque por ley podríamos obtener dinero, nosotros no ganamos nada: los reinvertimos en investigación", aclaró Grases. Maicas por su parte quiso destacar la importancia para la sociedad de que las empresas y la UIB colaboren.*

contra los radicales libres, pero "¿quién lo hace?, ¿quién sigue la dieta mediterránea? Nadie".

Así razonaba Félix Grases, director del Institut Universitari d'Investigació en Ciències de la Salut (IUNICS) y del Laboratorio de Investigación en Litiásis Renal, quien apuntaba que "seis o siete galletas al día es suficiente".

Grases y su personal pusieron el bien hacer científico. Y Quely hizo lo que saben hacer: "Galletas, siguiendo las instrucciones de los científicos", según explicó el consejero y director de Comunicación de la empresa *inquera*, Lluís Maicas. Para las Quelis Cor, se ha preferido por añadir los polifenoles de la uva negra, que se consiguen en laboratorios especializados franceses. Para hacer un alimento funcional, señaló Maicas, "en primer lugar ha de ser bueno, si no difícilmente lo comeremos".



## Investigadores de la UIB y Quely elaboran una galleta que previene enfermedades

Las moléculas que se han añadido previenen lesiones en el tejido renal y podrían proteger frente al alzheimer

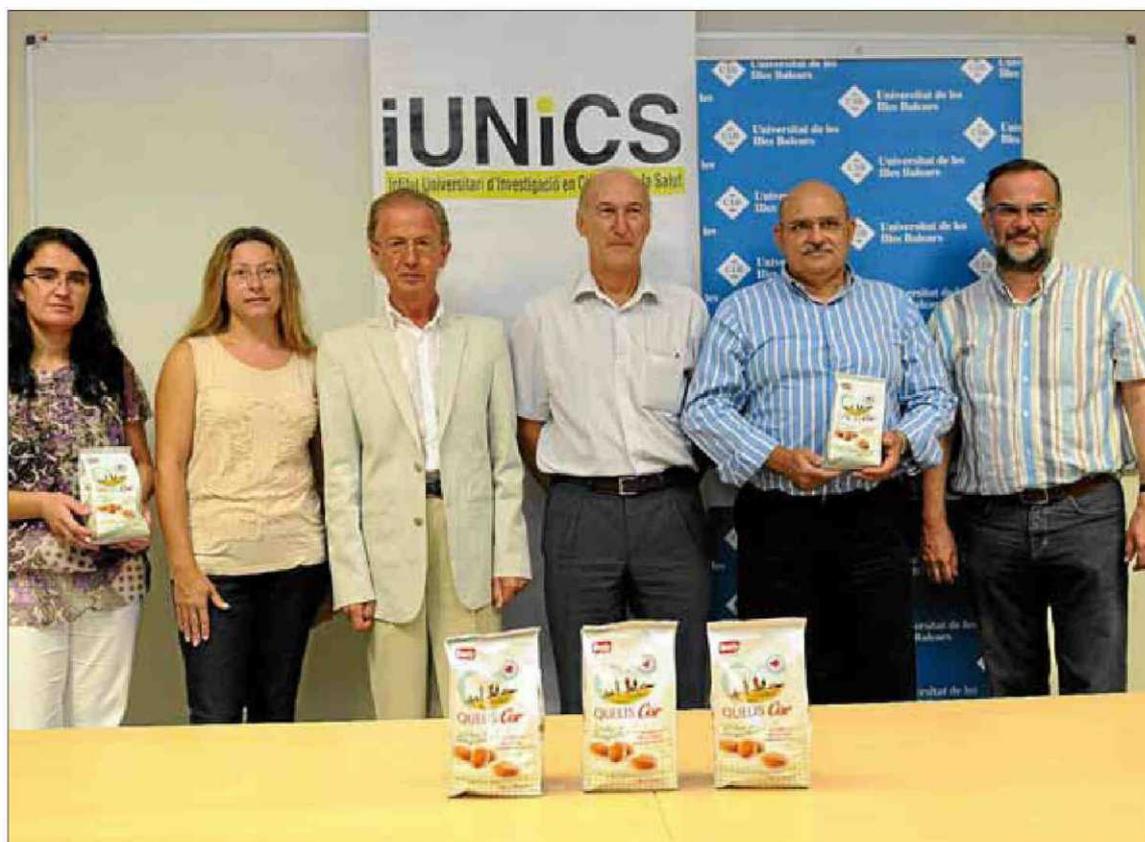
PALMA | EFE

■ Investigadores de la Universidad de las Islas Baleares (UIB) y la empresa Quely han elaborado una galleta con antioxidantes que previenen enfermedades cardiovasculares y diversos tipos de cáncer.

Según el director del Instituto Universitario de Investigación en Ciencias de la Salud (Iunics), el doctor Félix Grases, se ha tardado más de veinte años en descubrir las moléculas que se han añadido a las galletas, un componente que previene de lesiones en el tejido renal y que podría proteger frente al desarrollo del alzheimer.

Grases recordó que este tipo de alimentos funcionales, es decir, que además de proporcionar valores nutritivos tienen beneficios añadidos para la salud si se consumen con asiduidad, no son medicamentos y no curan las enfermedades, sino que las previenen.

Los polifenoles, que son las moléculas añadidas a las nuevas Quelis Cor, los tienen la mayoría de los frutos rojos como la cereza y la uva negra, de cuya semilla se ha extraído la molécula para hacer las galletas. También dijo que si las personas hicieran una dieta equilibrada no haría falta este tipo de productos, aunque siempre pueden combinar estos alimentos con otros que también tengan antioxidantes.



PEP VICENS

## La UIB y Quely crean una galleta con antioxidantes

Investigadores de la Universitat de les Illes Balears y la empresa Quely han elaborado una galleta con antioxidantes que previene enfermedades cardiovasculares y diversos tipos de cáncer. Según Félix Grases,

director del Instituto Universitario de Investigación en Ciencias de la Salud, este tipo de alimentos no son medicamentos y no curan, sino que previenen, y siete Quelis Cor al día es la cantidad antioxidante idónea.



Grases, Lluís Maiques y Jordi Lalucat (centro), en la presentación del producto. ■ Fotos: J. MOREY

## La UIB y Quely elaboran una galleta que previene enfermedades

*Contiene propiedades antioxidantes y cardiosaludables*

M. GONZÁLEZ

La UIB y la empresa Quely han lanzado al mercado un nuevo alimentos funcional con propiedades antioxidantes y cardiosaludables. El producto, que ya se comercializa bajo la marca Quelis Cor, consiste en unas galletas de aceite que incluyen sustancias naturales procedentes de la semilla de la uva, denominadas polifenoles, que tienen propiedades antioxidantes que protegen los tejidos y previenen el desarrollo de enfermedades relacionadas con la acción de los radicales libres. Y es que la excesiva presencia de estos radicales en el cuerpo acelera la degeneración de las células del cuerpo.

Así lo explicó ayer el director del Laboratori d'Investigació en Litiasi Renal (el responsable de la investigación) del Institut Universitari



Las galletas ya se comercializan en las tiendas.

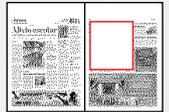
### ► DENOMINACIÓN

El producto, que ya se comercializa bajo la marca Quelis Cor, no es un medicamento

d'Investigació en Ciències de la Salut de la UIB, Félix Grases, quien presentó el producto junto al conseller y

director de Comunicación del Grup Quely, Lluís Maiques, y el vicerrector de Investigación de la UIB, Jordi Lalucat.

Grases declaró que los alimentos funcionales «no son medicamentos y no curan las enfermedades, sino que las previenen». Seis o siete galletas diarias es la cantidad recomendada, añadió.



# Quely y la UIB crean galletas saludables

## El producto del laboratorio cuida el corazón y previene el cáncer

**Gemma Marchena**  
Palma

● Los científicos de la UIB han dado el salto del laboratorio al supermercado con la llegada de una galleta de Inca con polifenoles, un antioxidante que previene las enfermedades cardiovasculares, diversos tipos de cáncer o el Alzheimer. El producto será comercializado por Quely bajo el nombre de Quely Cor y cuenta con las propiedades procedentes de las semillas de uva negra. Las galletas *enriquecidas* por los investigadores ya pueden encontrarse en el mercado y su precio es ligeramente superior al de los otros productos de la marca.

El director de comunicación del Grupo Quely, Lluís Maicas, agradeció ayer la colaboración de la UIB y reconoció que la fábrica "no tiene capacidad para tener un equipo de investigación alimentaria". Parte de los beneficios de Quely Cor irán a parar a la propia UIB y a sus in-

vestigadores para que prosigan con sus estudios.

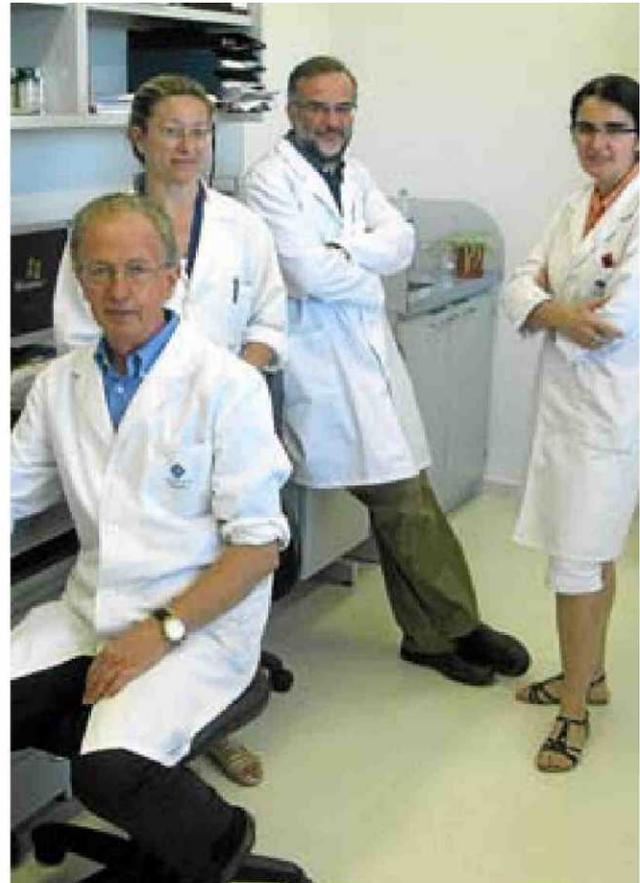
El responsable de crear este "alimento funcional" ha sido el Institut Universitari d'Investigació en Ciències de la Salut (IUNICS), y su director, el doctor Fèlix Grases, advirtió que "no es un fármaco pero reduce el riesgo de padecer patologías".

### DIETAS DESEQUILIBRADAS

Los polifenoles presentes en Quely Cor "son un protector que están presentes en las frutas rojas. Si tuviésemos dietas equilibradas no haría falta tomar un complemento, pero casi nadie sigue la dieta mediterránea y a eso hay que sumar el tabaco y la contaminación".

El objetivo del IUNISC es trasladar a la vida diaria los descubrimientos del laboratorio y en concreto fue su departamento de Litiasis Renal el que ha desarrollado el ingrediente para la marca de galletas de Inca.

[gmarchena@mallorca.adn.es](mailto:gmarchena@mallorca.adn.es)



Grases, sentado, junto al equipo investigador de la UIB.

## El apunte

### Un laboratorio fértil en productos

● No es la primera vez que el Laboratori d'Investigació en Litiasis Renal consigue sacar el resultado de sus investigaciones al mercado. Entre sus aportaciones está un sano paté vegetal comercializado por Embutits Lluna, elaborado con pimiento, cebolla, tofu y almendra. También son responsables de un complemen-

to dietético, Litostop, que cuenta con una sustancia que evita la formación de piedras de calcio en el riñón; su kit de diagnóstico de piedras en el riñón lo comercializa la empresa alemana Sarstedt; mientras que otra marca de galletas cuenta con un complemento que fabrican a partir del saludable *garrofi*.