



**Mercedes Aguirre** nació en Getxo en el año 1966. Licenciada en Biología Marina (Universidad La Laguna, Tenerife, 1989) y Dra. en Biología por la Universidad de Leeds (UK, 1993). Es directora de I+D NUA BIOLOGICAL INNOVATIONS SL. Con NUA su trabajo comenzó con un concepto muy novedoso de omega-3 marinos y evolucionó hacia formulas específicas, destinadas a aportar soluciones en distintos ámbitos de la salud.

**¿Cuál fue la inspiración detrás de la creación de NUA?**

Hace más de 18 años, nuestra inquietud investigadora nos hizo cuestionar la arquitectura y utilidad de los omega-3 existentes en el mercado. Finalmente, fuimos capaces de desarrollar un nuevo enfoque novedoso y trasgresor que, aun a fecha de hoy, sigue siendo bastante novedoso para muchos y que define la gama NUA de omega-3: alta pureza y concentración, además de separación del DHA y EPA en perlas distintas.

# Dra. Mercedes Aguirre, Co-Fundadora y Directora de I+D de NUA

**“De manera coloquial, podríamos decir que el DHA concentra sus bondades ‘de cuello para arriba’ y el EPA ‘de cuello para abajo’”**

**¿Cuáles son sus pilares en la investigación y desarrollo de nuevos productos?**

El desarrollo de nuevos productos supone una labor de investigación bibliográfica muy exhaustiva que, en paralelo, requiere ir acompañada de un conocimiento de lo que la industria de los ingredientes naturales va desarrollando. Así mismo, es preciso tener un buen conocimiento del cambiante marco legislativo europeo dictado por la EFSA (Agencia Europea de Seguridad Alimentaria). Sumado a lo anterior, cuando las circunstancias lo permiten, en NUA, llevamos a cabo ensayos clínicos con centros sanitarios públicos o privados, donde ponemos a prueba nuestros productos. Con todo ello, en NUA perseguimos elaborar complementos alimenticios seguros y eficaces, a través de los cuales los usuarios puedan percibir una mejora objetiva en su bienestar.

**¿Cuál es el impacto de los ácidos grasos omega-3 en la salud del corazón?**

A nivel cardiovascular, el DHA, el EPA o una combinación de ambos, son eficaces a la hora de reducir los niveles de triglicéridos, un tipo de grasas sanguíneas distintas al colesterol. Sin embargo, el único omega-3 que puede bajar algo el colesterol LDL (conocido como ‘el malo’) es

el EPA, mientras que el único capaz de subir el HDL (‘el bueno’) es el DHA. Así mismo, el EPA es muy interesante ya que estabiliza las placas de aterosclerosis e incluso ayuda a reducir su tamaño.

**DHA y EPA. ¿Cuáles son sus diferencias clave en términos de sus efectos en el cuerpo?**

Tanto el EPA como el DHA son omega-3 marinos, aunque cada cual tiene su ‘personalidad’ propia, esto es, tiene sus bondades de salud bien delimitadas. De manera coloquial, podríamos decir que el DHA concentra sus bondades ‘de cuello para arriba’ (es decir, sistema visual y cerebral, ej. desarrollo cerebral y visual en embarazo y niños pequeños, concentración, atención, rapidez mental, alteraciones neurodegenerativas como el Alzheimer, problemas de aprendizaje y/o comportamiento etc.) y el EPA ‘de cuello para abajo’ (esto es, sistema cardiovascular y osteomuscular-articular; ej. artritis, problemas articulares, inflamación de piel o pulmón, así como colesterol y triglicéridos).

Por tanto, atendiendo a las bondades de salud de cada ácido graso, utilizaremos sólo DHA, sólo EPA y en contadas ocasiones ambos. Cabe apuntar que una vez hayamos elegido el omega-3 a utilizar, es importante dar dosis adecuadas ya que, si

no se alcanza la dosis, no se alcanza el objetivo. Típicamente la mayoría de los efectos se van a apreciar a partir de 2.000 mg diarios.

**¿Cómo de importante es que un complemento alimenticio se asimile correctamente, y qué podemos hacer para optimizar esta asimilación?**

La bioasimilación de un complemento alimenticio es clave a la hora de garantizar sus efectos. Por ejemplo, dentro de los omega-3 marinos, el DHA y EPA necesitan ir ‘montados’ en un vehículo con el fin de poder atravesar el proceso digestivo y finalmente llegar a las células. El vehículo más utilizado es una forma alcohólica llamada etil-éster. Pues bien, para una misma cantidad de DHA y/o EPA por perla, el formato EE es un 30-35% menos bioasimilable que el formato triglicérido (TG), cuya asimilación es máxima. Obviamente en NUA usamos la forma TG.

Lo mismo podríamos decir de un preparado de magnesio. El magnesio orgánico (ej. citrato, lactato, glicinato, etc.) tiene una mejor absorción que el inorgánico (ej. óxido o cloruro). Factores como estos explican el que, en ocasiones, nos encontremos con formulaciones aparentemente similares, pero que en la práctica no funcionan igual de bien. ■



Elaboramos nuestros productos con ingredientes de origen natural. Extractos vegetales eficaces con frescor herbal natural.



CO2 neutral

www.corporesano.com

