


# Científicos Notables

## Profesora Lucie Beaulieu

### Las algas marinas: alimentos saludables para nuevos productos



El cuidado de la salud, a través de la alimentación, es una de las tendencias macroeconómicas a nivel mundial y uno de los objetivos claves de la Organización Mundial de la Salud (OMS). Esta es la razón por la cual, hoy en día, muchos científicos se abocan a la tarea de ofrecer alternativas para una alimentación funcional, saludable y sostenible. En esta ocasión, me he dado a la tarea de entrevistar a la Profesora Lucie Beaulieu, adscrita al departamento de Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Laval en Quebec, Canadá; quien se ha dedicado por diecisiete años al desarrollo de la ciencia de los alimentos y la biotecnología marina.

Es líder en su campo de investigación, lo cual se demuestra en sus cerca de 60 publicaciones científicas a nivel internacional. Además, es miembro del grupo de productos biomarinos del Instituto Nacional de Nutrición y Alimentos Funcionales (INAF) y directora del tema de Recursos, energías marinas y salud del sector económico marítimo de la Quebec Maritime Network (Red Marítima de Quebec).

“He fundado un programa de investigación original en la caracterización estructural y funcional de nuevas fuentes de ingredientes marinos que permitan mejorar la calidad de los alimentos y promuevan la salud” comenta la Prof. Beaulieu, motivada por las tendencias en alimentación saludable a nivel mundial. Además, agrega: “es crucial tener acceso a alimentos más nutritivos y seguros para sostener la vida y promover la salud. Con una población en crecimiento es necesario tener sustentabilidad alimentaria. Sin embargo, el problema reside en cómo alimentar a 9,600 millones de personas para 2050”. Es por ello que considera importante la búsqueda de fuentes de proteína no convencionales que puedan ser incorporadas como ingredientes en nuevos productos de alto valor.




Profra. Lucie Beaulieu

En su trabajo a favor de la inclusión de las algas y sus compuestos bioactivos como parte de una alimentación saludable y funcional, la Prof. Beaulieu se ha consolidado como una líder en su área de investigación al combinar tanto la ciencia básica, como la aplicada. Prueba de ello es la cantidad de colaboraciones nacionales e internacionales en las que ha participado, logrando captar recursos tanto estatales como federales por más de 13.2 millones de dólares; de los cuales 3.6 millones financiarán sus investigaciones hasta 2023.

Es notable también su involucramiento en la enseñanza y la divulgación del conocimiento a todos los niveles. Ha publicado 18 documentos en temas de importancia para el sector marino, la valorización de las algas como fuentes de alimentos funcionales y el desarrollo de nuevos productos locales; todos estos dirigidos al público en general. Por la parte de difusión académica, ha participado en más de 46 eventos tanto a nivel nacional como internacional y en nueve misiones marinas en países como Francia, Noruega, Argentina y México, por mencionar algunos. Además, ha dirigido 30 tesis de licenciatura, 22 de maestría y 13 de doctorado; así como también ha asesorado a profesionales en 6 estancias posdoctorales y 16 asistencias de investigación.

Para la Prof. Beaulieu, las algas pueden ser vistas como una fuente viable de proteínas para el futuro; son un ingrediente prometedor dado su valor nutricional, sus sabores distintivos y su riqueza en compuestos bioactivos. “Lo anterior abre las puertas a nuevas innovaciones culinarias”, comenta. Y esto ha llevado a que ella, en conjunto con su equipo de colaboradores, continúe en la búsqueda de nuevos alimentos basados en algas que provean beneficios a la salud y, por ende, puedan ser vistos como alimentos funcionales que puedan llegar a los mercados del cuidado de la salud y el bienestar humanos.

Si tienes interés en el tema de investigación de la Prof. Beaulieu, puedes consultar el siguiente link: <https://www.inaf.ulaval.ca/membres/lucie-beaulieu/> o bien, consultar sus más recientes publicaciones.

 Referencias

ESCRITO POR:  
Dr. **F**

Universidad Autónoma de Guadalajara

Froylán M. Espinoza Escalante

