
DEL 7 AL 13 DE NOVIEMBRE, SEMANA EUROPEA DE LA CIENCIA

Nestlé, 150 años de investigación científica en nutrición

- A lo largo de su historia, la compañía ha incrementado su apuesta por la investigación científica para conocer y anticiparse a las necesidades nutricionales de los consumidores.
- 4.800 personas trabajan en los 40 centros de I+D que Nestlé tiene repartidos por el mundo, que configuran la mayor red privada de investigación científica en nutrición y en los que se invierten 1.650 millones de euros anuales.

Esplugues de Llobregat, 3 de noviembre de 2016.— Desde hace 150 años, la investigación científica es un pilar básico de la estrategia empresarial de Nestlé. Actualmente la compañía cuenta con la mayor red privada del mundo de investigación científica en nutrición, campo al que destina una inversión de 1.650 millones de euros anuales.

La empresa dispone de 40 centros de I+D repartidos por todo el mundo, con un total de 4.800 personas trabajando en ellos. El principal objetivo de la investigación es conocer los beneficios que los alimentos tienen para la salud de las personas, con el fin de aplicarlos a los productos de sus marcas. En Nestlé se innova constantemente con el fin de ofrecer productos saludables para todas las etapas de la vida y para todo tipo de necesidades nutricionales. En España, concretamente, Nestlé cuenta con grupos de aplicación instalados en las fábricas de nuestro país para adaptar los conceptos al mercado español.

A nivel mundial, algunos de los centros de investigación y divulgación en nutrición más relevantes son:

- [Nestlé Research Center](#), especializado en la investigación básica de nutrientes: ciencia y tecnología de los alimentos, calidad y seguridad, ciencia y conocimiento sensorial...;
- [Nestlé Nutrition Institute](#), que comparte información clave, basada en la ciencia y la educación, con los profesionales de la salud, los científicos y las comunidades relacionadas con la nutrición;
- [Nestlé Institute of Health Sciences](#), enfocado a desarrollar soluciones nutricionales específicas para la prevención y el tratamiento de las enfermedades.

De la harina lacteada a la epigenética

A lo largo de sus 150 años de historia, Nestlé ha ido incrementado su apuesta por la investigación científica para conocer y anticiparse a las necesidades nutricionales de los consumidores.

Actualmente los equipos científicos de Nestlé llevan a cabo varios estudios para dar respuesta al interés de la compañía en mejorar la salud y nutrición de las personas en todas las etapas de la vida.

En este sentido, uno de los estudios relevantes y actuales trata sobre la epigenética. Desde 2015 Nestlé investiga acerca de esta ciencia que estudia cómo los hábitos nutricionales, los factores ambientales u otros condicionantes pueden afectar a los genes, la salud de una persona y también la de su

descendencia. Mediante este estudio (*EpiGen Global Research Consortium*), la compañía tiene el objetivo de mejorar la salud de las madres antes y después de la concepción, y de los bebés durante el embarazo, mediante la mezcla específica de nutrientes y probióticos.

Nestlé también investiga para desarrollar productos que ayuden a mejorar la nutrición de los adultos, además de prevenir enfermedades. Los equipos de científicos están explorando cómo los probióticos, tratados con calor, actúan sobre las células y proporcionan un mejor equilibrio al sistema inmunitario. Los resultados del estudio pueden ayudar a desarrollar productos probióticos más eficaces y con un periodo de validez más amplio.

Por otro lado, Nestlé también ha adquirido otros firmes compromisos con la mejora de la salud de las personas, por lo que investiga de forma activa en otras áreas científicas: las bacterias intestinales de los bebés, los efectos del potasio en la salud cardiovascular o cómo conseguir un efecto estimulante de la cafeína lento y prolongado durante todo el día, son algunos de los estudios científicos más recientes.

[La investigación científica, en el ADN de la compañía](#)

En 1866, el fundador de Nestlé, el farmacéutico alemán Henri Nestlé, preocupado por la alta mortalidad infantil de la época investigó cómo desarrollar una fórmula compuesta de leche, azúcar y harina de trigo a la que llamó *Harina Lacteada* y con la que logró salvar la vida de muchos bebés.

En los años posteriores, la compañía siguió investigando para convertirse en pionera en descubrimientos que han supuesto grandes saltos cualitativos en la industria alimentaria. Así, por ejemplo, la aplicación de la ciencia en los procesos de fabricación consolidó algunos de los logros más conocidos de la empresa: la condensación de la leche, la producción de café soluble por atomización en torre de secado o la descafeinación con agua. Además, en 1971, Nestlé impulsó de la ultracongelación de los alimentos como nuevo método de conservación.

[Enlace de interés:](#)

[Investigación científica en Nestlé](#)

[Imágenes](#)

[Nestlé, 150 años de historia](#)

La de Nestlé es una historia con nombre propio, el de Henri Nestlé, el hombre que en el último tercio del siglo XIX creó, en un pequeño laboratorio de farmacia en Suiza, la Harina Lacteada, un producto concebido para combatir la altísima mortalidad infantil de la época y que, al mismo tiempo, sentó las bases de una empresa que ha formado parte de la vida de varias generaciones de españoles.

Han pasado 150 años y el espíritu que inspiró el nacimiento de la compañía fundada por Henri Nestlé permanece intacto. Su compromiso sigue siendo ofrecer productos nutricionalmente equilibrados, destinados a proporcionar una alimentación sabrosa y saludable, y que contribuya a mejorar la calidad de vida de las personas en todas las etapas de la vida.

En España, Nestlé cuenta con un equipo humano de 5.350 personas y un total de 10 fábricas repartidas en 5 Comunidades Autónomas.
