

## Distinciones

▽ MANEL ESTELLER, XX PREMIO SEVERO OCHOA DE INVESTIGACIÓN BIOMÉDICA

Manel Esteller, director del Programa de Epigenética y Biología del Cáncer (PEBC) del Instituto de Investigación Biomédica de Bellvitge (IDIBELL), ha sido galardonado con el XX Premio Severo Ochoa de Investigación Biomédica de la Fundación Ferrer. Manel Esteller es responsable de hallazgos de gran trascendencia en el campo de la Epigenética, con importantes implicaciones en la investigación del cáncer. El jurado ha distinguido su trabajo *Epigenética del cáncer: del conocimiento a la aplicación*. Manel Esteller recibió una dotación de 40 000 euros y una medalla conmemorativa con la efigie del doctor Severo Ochoa en el acto de entrega del premio, en Madrid el 26 de mayo de 2014.

▽ IRENE DÍAZ-MORENO, II PREMIO MANUEL LOSADA VILLASANTE

Irene Díaz-Moreno, científica del Instituto de Biología Vegetal y Fotosíntesis, en Sevilla, ha sido galardonada con el II Premio Manuel Losada Villasante a la Excelencia en la investigación, convocado por la Cadena Ser en Sevilla y el Ayuntamiento de Carmona, para apoyar a los jóvenes investigadores que desarrollan su labor en Sevilla. Irene Díaz-Moreno es profesora titular de Bioquímica y Biología Molecular en la Universidad hispalense, pertenece al grupo de investigación Proteómica estructural y funcional y

es responsable de los proyectos sobre interactómica de apicoplasto en malaria y sobre regulación postransaccional de la muerte celular programada.

▽ JOAN J. GUINOVART, DISTINGUIDO CON LA CREU DE SANT JORDI

El fundador y director del Instituto de Investigación Biomédica (IRB Barcelona) y catedrático de la Universidad de Barcelona, Joan J. Guinovart, ha sido distinguido con la Creu de Sant Jordi 2014 de la Generalitat de Catalunya. Joan Guinovart recibirá esta distinción «por la proyección internacional de sus investigaciones sobre los trastornos metabólicos causantes de enfermedades neurodegenerativas». La actividad investigadora del Dr. Guinovart está centrada en el metabolismo del glucógeno, íntimamente relacionado con la diabetes y las patologías neurodegenerativas como la enfermedad de Lafora.

▽ SANTIAGO GRISOLÍA, MARQUÉS

El Rey ha concedido en el mes de mayo el título de marqués a los investigadores Valentín Fuster y Santiago Grisolia, este último socio honorario de la SEBBM. El título es otorgado para él y sus sucesores, de acuerdo con la legislación nobiliaria española, en muestra del «reconocimiento especial» de Juan Carlos I, quien reconoce en Grisolia su «prolongada y encomiable labor investigadora y su contribución al conocimiento científico».



▽ EMILIO MUÑOZ, PREMIO COSCE 2014

El divulgador científico, investigador y gestor de política científica, Emilio Muñoz Ruiz, ha sido galardonado con el Premio COSCE a la Difusión de la Ciencia 2014. El Jurado del Premio ha valorado especialmente su trayectoria en el diseño y construcción del sistema científico español en los últimos 30 años. El profesor Muñoz, miembro de la SEBBM, presidió el CSIC entre 1988 y 1991 y en la actualidad es presidente del Comité Científico de ASEBIO (Asociación Española de Bioempresas).

## Divulgar sin miedo

*Comer sin miedo. Mitos, falacias y mentiras sobre la alimentación en el siglo XXI*

J. M. Mulet

Ediciones Destino, Colección Imago Mundi. Barcelona (2013), 264 p.

La oferta alimentaria europea, y en particular la española, tienen una diversidad, calidad y seguridad que eran impensables treinta años atrás. No hay más que darse una vuelta por cualquier gran superficie o tienda de proximidad para reconocer lo que estoy afirmando. Disponemos de centenares de alimentos y cada uno de ellos se ofrece en diferentes formas (con lactosa, sin lactosa, desnatado, semidesnatado, *light*, enriquecido). Todos ellos han sido sometidos a los más duros estándares de control de la seguridad alimentaria y hay una legislación comunitaria estricta que los evalúa antes de comercializarlos. Podríamos resumirlo simplemente comentando que hace treinta años una salmonelosis en agosto era usual y hoy es noticia en el periódico. A pesar de este espectacular avance, una buena parte de los consumidores perciben justo lo contrario: creen que cada día nos sirven alimentos más artificiales que ponen en peligro nuestra salud.

¿A qué se debe esta percepción? Fundamentalmente a tres razones. La primera se basa en la psicología humana: asustar es muy fácil. De este hecho se aprovechan individuos, grupos con características de sectas, o en ocasiones algunas organizaciones no gubernamentales, para asustarnos con mensajes que, por ejemplo, hacen referencia a códigos extraños como el E-300 y hablan de este aditivo «químico» como un veneno cancerígeno que ha sido denunciado por un médico de un hospital francés. La sorpresa viene al descubrir que el hospital existe pero el médico no, y sobre todo cuando se conoce que el E-300 es la vitamina C. La segunda cuestión es la falta de credibilidad de nuestras instituciones evaluadoras y más cuando en los casos de crisis alimentarias toman la voz los políticos. La tercera y última hace referencia a nosotros, al colectivo científico que trabajamos en alimentación, ya sea desde lo público o lo privado. No hemos sabido, o peor, no hemos querido divulgar la realidad científica que hay detrás de todo esto.

Los que conocemos a José Miguel Mulet (JM), el autor de este libro, no nos hemos sorprendido de que fuera este profesor del Departamento de Biotecnología de la Universidad Politécnica de Valencia, investigador del Instituto de Biología Molecular y Celular de Plantas (IBMCP, UPV-CSIC), quien diera el paso al frente y decidiera escribir un libro como *Comer sin miedo*. Las razones son claras: siempre ha dado la cara por la ciencia. Lo ha hecho en multitud de ocasiones, tanto en debates poco agradables (doy fe de ello porque hemos compartido mesa con algunos contertulios antitransgénicos demasiado agresivos), como en su quehacer diario como *tuitero* entusiasta en contra de la superchería anticientífica. Aún conociendo estas premisas, he de reconocer que la lectura de *Comer sin miedo*, que por cierto devoré en unas pocas horas, me sorprendió. Es muy difícil resumir en ocho capítulos todo lo que hay que defender en esta batalla contra la ignorancia de la alimentación y JM lo ha conseguido. Y lo ha hecho de una forma directa, con

datos que no resultan aburridos, con explicaciones muy divulgativas y, sobre todo, sin entrar en la desacreditación o el insulto al que tan acostumbrados nos tienen los que ponen palos en la rueda de la investigación científica.

Si leen este libro podrán tener argumentos para defender la tecnología de alimentos en todas sus variantes. También aprenderán a diferenciar la llamada alimentación «artificial» de la defendida alimentación «natural», y lo que es más importante, podrán poner a cada una en su contexto real de calidad nutricional, seguridad alimentaria e impacto sobre la salud del consumidor. También podrán conocer las bases, algunas alucinantes, de diferentes dietas. En resumen, podrán hablar con propiedad de qué es comer adecuadamente.



Quisiera finalizar esta crítica con el sentimiento que tuve al acabar la lectura de *Comer sin miedo*. Es el libro que me hubiera gustado escribir y es el libro que me hubiera encantado poder recomendar a mis alumnos de la Universidad de Valencia cuando daba clases en primer curso de la licenciatura de tecnología de alimentos. Es más, sin duda, es el libro que recomendaré a todos esos amigos o conocidos

que con frecuencia te hacen la pregunta clave: ¿pero no nos estaréis matando con todas estas cosas nuevas que diseñáis para comer? #

Daniel Ramón Vidal  
DIRECTOR CIENTÍFICO BIOPOLIS SL

## La enzima prodigiosa, la ciencia horrorosa ¿Pero cuál es la teoría?

Resumida vendría a ser que según [las] observaciones [del autor, el colonoscopista Hiromi Shinya] todos tenemos una cantidad de enzimas madre que a lo largo de la vida va dando lugar a todos los enzimas que necesita el cuerpo. Una mala alimentación es la causa de que se agoten los enzimas. Por ejemplo, si bebemos mucho alcohol, el hígado necesitará muchas enzimas que lo descompongan y desplazará las enzimas desde otras partes del cuerpo al hígado. Comer alimentos con muchas enzimas ayuda a mantener estos enzimas madre. **ESTO ES UNA BURRADA**, así, sin atenuantes. No tiene nada que ver con la realidad. Los enzimas no son algo abstracto, son proteínas (la mayoría) o ARN (esto lo desconoce el autor) que están codificadas en el ADN en forma de genes y están reguladas a diferentes niveles. En general la mayoría de enzi-

mas se sintetizan y funcionan en la misma célula, aunque siempre hay algunos que son excretados al medio, como las enzimas digestivas. Pero no son nada abstracto, de hecho la enzimología fue de las primeras áreas que se desarrolló en la bioquímica y es donde hay más trabajo acumulado, tanto que hasta tenemos a todas las enzimas clasificadas y sistematizadas. Es algo tan frecuente que hasta un servidor caracterizó la enzima EC 2.3.1.30 de remolacha, o sea, que lo puede hacer cualquiera. Lo de adquirir enzimas por la dieta es otra aberración. [...] En ocasiones he llegado a pensar que el libro no es más que una inocentada o una broma y que el autor se está riendo de nosotros. O que está tratando de crear un nuevo género literario, la **enzimología ficción**, puesto que llega a mencionar esto que he contado de la degradación de proteínas y aminoácidos, pero dice que da igual... que comiendo enzimas estaremos sanos AUNQUE NO

DÉ NINGUNA EXPLICACIÓN. Al final todo el mensaje del libro es que hay que comer más verduras y menos carne. Algo que te puedo decir yo también sin pegarle patadas al rigor y sin que te compres ningún libro. Yendo al detalle **el libro es insufrible de leer**.

*Fragmento de la reseña de J. M. Mulet (@jmmulet) sobre el libro La enzima prodigiosa de Hiromi Shinya (Editorial Aguilar). Esta obra va por la octava edición (2014) y ha recibido el apoyo entusiasta de numerosos medios públicos y privados así como de personajes como Mercedes Milà. Del mismo autor se han publicado La enzima para rejuvenecer y El factor microbio y las enzimas sanadoras. Se puede leer la reseña completa en el blog de Mulet (<http://www.losproductosnaturales.com/2013/05/la-enzima-prodigiosa-la-ciencia.html>).*