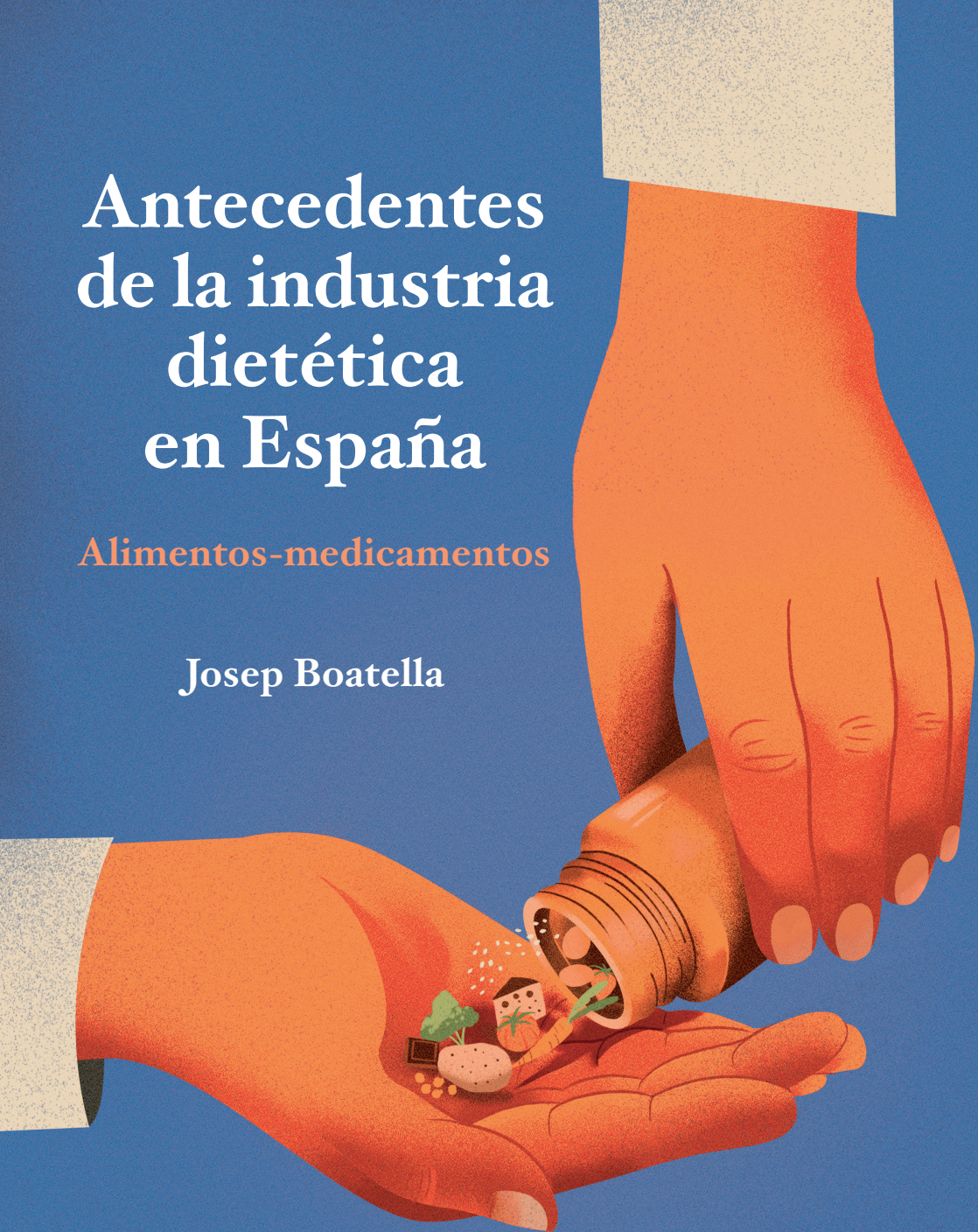


Antecedentes de la industria dietética en España

Alimentos-medicamentos

Josep Boatella



Antecedentes de la industria dietética en España

Antecedentes de la industria dietética en España

Alimentos-medicamentos

Josep Boatella



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Edicions

Biblioteca Universitaria

Índice

Prólogo, <i>de Jaime Casas Pla</i>	11
Introducción	15
Capítulo 1. Desarrollo científico y tecnológico de los alimentos-medicamentos y de los productos dietéticos	23
Introducción	23
Los formularios	26
Los medicamentos agradables	29
Los alimentos de lujo	32
La química agrícola, la bromatología, la fisiología, la dietética y la nutrición	40
Las enzimas	46
La irradiación (UV) de alimentos	50
Regulación legal de los alimentos-medicamentos y los productos dietéticos	55
Los productos dietéticos a principios del siglo	63
Bibliografía	76
Capítulo 2. Leche y derivados	83
Introducción	83
Lactoterapia y dietética	85
Composición de la leche y desarrollo de la lactancia artificial	86
La institución La Gota de Leche	91
Tipos de derivados lácteos	93
Otros preparados lácteos con interés terapéutico	113
Personajes, empresas y productos comercializados en España	116
Bibliografía	158
Capítulo 3. Harinas, maltas, extractos y bizcochos	169
Introducción	169

Tipos de productos	176
Extractos de cereales y malta	187
Empresas pioneras	190
Personajes, empresas y productos comercializados en España	197
Bibliografía	269
Capítulo 4. Opoterápicos y otros productos de origen animal: caldos, extractos y enzimas	277
Introducción	277
Caldos y extractos	278
Hemoglobina	286
Enzimas	289
Otros preparados	292
Tipos de productos	292
Personajes, empresas y productos comercializados en España	294
Bibliografía	307
Capítulo 5. Cacao, chocolate y café	311
Introducción	311
Preparaciones	323
Personajes, empresas y productos comercializados en España	323
Bibliografía	335
Capítulo 6. Mostos, zumos y horchatas	339
Introducción	339
Tipos de productos	344
Personajes, empresas y productos comercializados en España	345
Bibliografía	361
Capítulo 7. Aceites	363
Introducción	363
Personajes, empresas y productos comercializados en España	374
Bibliografía	387

Capítulo 8. Miscelánea	391
Introducción	391
Miel, azúcares y caramelos	391
Sodas y gaseosas	394
Fósforo: hipofosfitos, glicerofosfatos y fitina	398
Levaduras	401
Otros preparados	402
Personajes, empresas y productos comercializados en España	402
Bibliografía	415

Prólogo

Cuando Josep Boatella me pidió que escribiera el prólogo del libro que ahora tienen en sus manos, les puedo asegurar que, aun conociendo desde hace muchos años al autor, ya me impactó a la primera ojeada. Y eso a pesar de que todos los que le conocemos sabemos de sus inquietudes para unir su profesión, como catedrático del Área de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Barcelona, con la historia, especialmente la relacionada con su ámbito de trabajo, que ya ha plasmado en otros libros, aunando ambas disciplinas.

Conocí a Josep Boatella hace ya muchos años y siempre nos ha unido una buena amistad. En aquellos tiempos de mi etapa estudiantil, ya presentó la idea (pionera) de incluir en la revista del Colegio de Farmacéuticos de Barcelona una serie de artículos denominados genéricamente «Farmacéuticos innovadores», una página dedicada a destacar a farmacéuticos que tuvieron interés para nuestra profesión y en la cual colaboramos en ocasiones, y que ha dirigido desde sus inicios hasta la actualidad. Asimismo, en otra serie dedicada a mostrar oficinas de farmacia catalanas centenarias, tuve la oportunidad de componer la historia de la oficina de farmacia familiar que había sido de su tío abuelo, José Boatella Tubau, situada en el número 38 de las Ramblas barcelonesas y renovada a principios del siglo xx, con diseño del arquitecto Antonio Serrallach. Esta mutua relación se ha reforzado a través de los actos, reuniones y charlas en el seno de la Real Acade-

mia de Farmacia de Cataluña y de la Societat Catalana d'Història de la Farmàcia, a las cuales ambos pertenecemos.

Generalmente las obras que escribe Josep Boatella, y esta no es una excepción, no son frutos de una tarde de ocio y relajación, sino que son el compendio de muchos años de esfuerzo y recopilación de datos para luego unirlos y estructurarlos de forma amena para el lector. Así es como está construido este libro. Es una gran obra que recopila no solo descubrimientos científicos y tecnológicos relacionados con el alimento y los productos alimentarios de carácter medicamentoso, sino también los principales hitos de la evolución histórica de la dietética y la alimentación en el mundo, con especial atención a la zona española y catalana. Es, asimismo, una obra que va a servir de consulta para los interesados en esta disciplina farmacéutica, pero que, además, necesita una doble lectura para que puedan asimilarse por completo todos los múltiples datos que aporta.

No es la ocasión para comentar el contenido de la obra desde el punto de vista de la bromatología como instrumento general de salud, ni creo que haya sido la intención del autor escribir desde esta perspectiva, pero sí me gustaría mencionar que la dietética, la alimentación y todo aquello en lo que repercute, a pesar de que, como dice el propio autor, no es una novedad, hasta hace poco tiempo no había tenido el eco que creo que necesitaba. Prueba de ello es el cambio de nombre de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Barcelona, que ha pasado a denominarse muy acertadamente, a mi juicio, Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación. La buena alimentación es, sin duda, una de las fuentes de salud más importantes para el ser humano.

En sus siete capítulos, esta obra nos describe perfectamente la evolución de las ciencias de la alimentación desde sus inicios, algunos situados ya en la época romana, y posteriormente nos deleita con una serie de ejemplos de empresas, fabricantes y modelos para completar cada uno de los apartados, lo que la convierte, además de en una in-

gente fuente de información para eruditos, en un placer para el lector profano. He de reconocer que muchos de los datos e información que el autor deposita en la obra, especialmente en el capítulo dedicado a las leches, me han hecho reflexionar sobre la sutil diferencia entre medicamento y alimento, aunque, al fin y al cabo, ambos van encaminados a un mismo fin, la salud. Por otra parte, el autor presenta una abundante bibliografía que a buen seguro servirá para que los interesados amplíen aún más si cabe la gran aportación de Josep Boatella. A la vez, el texto va acompañado de numerosas ilustraciones, algunas de carácter inédito, que aumentan el interés de la obra.

En los prólogos, suele animarse al autor a seguir trabajando en el ámbito de la publicación. Creo que para los que conocemos a Pep no será necesario darle este nuevo impulso, pero sí lo es felicitarle una vez más por deleitarnos con una obra tan completa que a buen seguro no pasará inadvertida.

JAIME CASAS PLA
Presidente de la Real Academia
de Farmacia de Cataluña
Barcelona, mayo de 2022



Introducción

En la actualidad, los productos dietéticos, los alimentos funcionales, los denominados superalimentos, los complementos dietéticos y los nutracéuticos despiertan un gran interés en el consumidor, y se usan de manera habitual en los países desarrollados, ya que a ellos se atribuyen unas propiedades «saludables» como un valor añadido frente a sus semejantes. Estos productos, junto con otros alimentos carentes de estos calificativos, poseen un valor terapéutico, ya que, de acuerdo con Grande:

[...] es evidente que la dieta es una de las armas terapéuticas que el médico ha manejado desde más antiguo, y es evidente también que esta ha sido la base del interés médico por la alimentación [...]. La actuación del médico debe consistir, por tanto, en resolver el problema de alimentar adecuadamente a su paciente [...] [mediante] dietas terapéuticas [...]; [por ejemplo,] la administración de alimentos ricos en vitamina C a un escorbútico o a un sujeto que padece una hipovitaminosis C constituye una verdadera terapéutica etiológica.¹

En este sentido, desde antiguo, e incluso en la actualidad, a algunos alimentos se relacionan con cualidades preventivas o curativas, que en ocasiones resultan eficaces frente a diferentes situaciones patológicas y con independencia de su importancia en el mantenimiento de una alimentación equilibrada.

Se trata de productos (alimentos) que, por sus características, se sitúan en una frontera indefinida entre el alimento y el medicamento. Esta indefinición alcanza incluso al significado de algunas palabras (dietética, saludable, medicamento, etc.), ya que, cuando se aplican al alimento, poseen un determinado sentido en función del momento histórico y del ámbito en el que se han utilizado. Hace tan solo unas décadas, los productos (o regímenes) dietéticos estaban destinados a «individuos enfermos y aquellos que, como los niños y ancianos, no pueden ingerir la dieta normal».² En la actualidad, esta visión se ha modificado; así, por ejemplo, el consumo de salvado, de zumos de verduras, de algunas frutas hasta ahora consideradas exóticas o de lecitina posee un objetivo que supera una función estrictamente nutricional. Para profundizar y reflexionar sobre estas cuestiones, así como sobre el estado actual del concepto alimento-medicamento, puede resultar de utilidad el modelo publicado por L. Baró,³ reproducido en la figura 1.

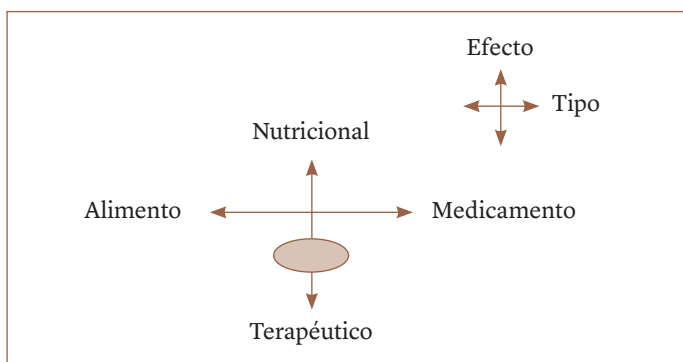


Figura 1. Esquema de la ubicación conceptual de los alimentos-medicamentos.³

En cualquier caso, las relaciones entre alimentación y salud podrían situarse en los ámbitos de la medicina preventiva (relacionada con una alimentación equilibrada de poblaciones e individuos) y la medicina curativa, que consiste en la modificación de la dieta con una

finalidad terapéutica (dietética, bromatoterapia, nutrición clínica), ya sea paliativa y de soporte, o bien curativa.

A partir de mediados del siglo XIX, se produjo un gran desarrollo de la industria alimentaria en general, así como de aquellos productos con un interés terapéutico en particular, como fruto de un fenómeno asociado al ámbito médico, al conocimiento científico y al desarrollo tecnológico. Estos aspectos, junto con la tradición histórica y las reconocidas propiedades reconstituyentes y medicamentosas de algunos alimentos, explican que este tipo de productos adquirieran relevancia y se situaran, desde su origen, en aquella intersección entre el alimento y el medicamento ya mencionada. Habían nacido los productos dietéticos, entendidos estos como los obtenidos tras una preparación (simple o compleja) del alimento original, de la mezcla de ellos o de algunos de sus componentes.

Estos preparados pertenecían sobre todo a determinados grupos de alimentos: la leche en sus diferentes modalidades, por su valor nutritivo y especial interés en la alimentación infantil; los cereales, debido a su valor nutritivo, la tecnología de transformación relativamente simple, su estabilidad y la facilidad de mezcla con otros ingredientes; y los productos ricos en proteínas, péptidos y aminoácidos, por su elevado y especial valor nutritivo. También estaban representados los derivados de las frutas y algunas hortalizas, por sus connotaciones saludables relacionadas con las corrientes naturistas y por su contenido en determinados nutrientes (fibra, vitaminas, minerales); los estimulantes, en especial el cacao, por su composición y sus caracteres organolépticos, y, finalmente, las grasas, cuyo representante más destacado fue el aceite de hígado de bacalao. Las bebidas alcohólicas, a pesar de que en un determinado momento tuvieron una gran importancia como vehículo o excipiente de diversas drogas u otros ingredientes (kola, peptonas, hemoglobina, etc.), no se incluyen en este trabajo. Así pues, este es básicamente el ámbito objeto de análisis y la clasificación que se ha utilizado para estructurar los capítulos del presente libro, en

el que se reúne la información recopilada a lo largo de muchos años, relacionada con el desarrollo de los productos más destacados elaborados en España, sus precursores y las personas y empresas asociadas a ellos (figura 2).

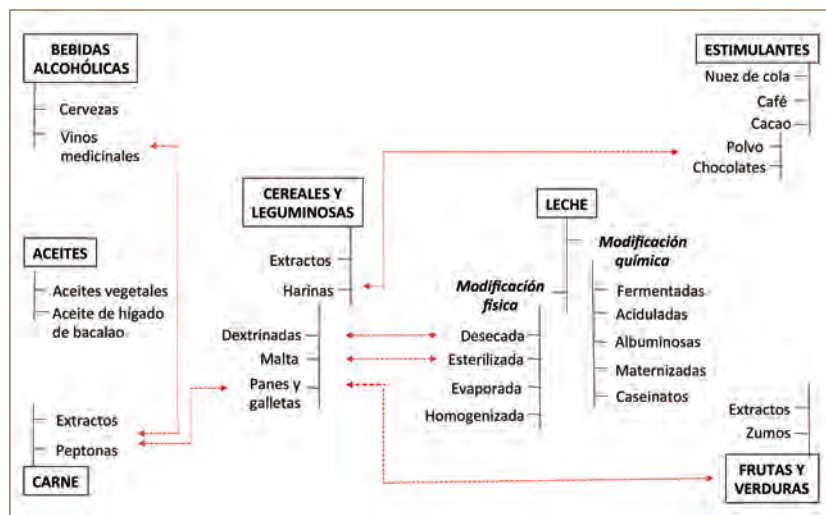


Figura 2. Esquema de los diferentes tipos de alimentos implicados en la preparación de alimentos-medicamentos. Elaboración propia.

El periodo analizado abarca desde las últimas décadas del siglo XIX hasta finales de los años treinta del siglo XX, momento a partir del cual se produjo una inflexión que comportó la desaparición de algunas empresas y preparados, la consolidación de otras y la creación de nuevas sociedades con visiones comerciales modernas. A todo ello habría que añadir la contextualización basándose en la evolución de los conocimientos científico-tecnológicos, las diferentes reglamentaciones aparecidas y, por supuesto, el concepto de medicamento.

Como podrá constatar, los productos dietéticos surgieron, básicamente, en el ámbito médico-farmacéutico. En los formularios del siglo XIX, pueden encontrarse numerosas referencias a ellos, aunque,

después, y de forma progresiva, pasaron a ser elaborados industrialmente y muchos de ellos se alejaron de aquel ámbito. Pero esta evolución muestra también otros aspectos destacables, como, por ejemplo, la percepción e interés de estos productos por parte del consumidor y su modificación ante el desarrollo de la industria farmacéutica como consecuencia de la aparición de productos más eficaces. En definitiva, algunas preparaciones mantuvieron su concepción original, mientras que otras se popularizaron y pasaron a formar parte de la cesta de la compra habitual. En este sentido, cabe destacar que la industria alimentaria moderna en gran medida tiene su origen en este proceso evolutivo relacionado, en muchas ocasiones, con algunas personas que aparecen en los distintos capítulos de esta obra.

En cualquier caso, el interés por los productos con funciones no exclusivamente nutritivas no ha disminuido, ya que los constantes avances que se han producido dentro de los ámbitos de las ciencias de la alimentación y la nutrición han revelado que determinados elementos que forman parte de la composición de algunos alimentos pueden tener efectos muy beneficiosos para la salud y, por ello, en la actualidad, los denominados «alimentos funcionales» han recuperado y actualizado aquel interés.

Durante el periodo analizado, aparecen algunos personajes emblemáticos cuyas aportaciones tendrían un gran impacto en este ámbito y debe destacarse que, en cuanto a su formación y actividad profesional, muchos de ellos fueron farmacéuticos o médicos. Algunos elaboraron productos en los laboratorios anexos a sus boticas, mientras que otros crearon sus propias empresas y, en algunos casos, participaron, desde un punto de vista científico y técnico, en el desarrollo de grandes industrias.

Efectivamente, disciplinas como el análisis químico, la farmacognosia, la farmacia galénica o, en especial, la bromatología, propias de la farmacia, así como la fisiología, la nutrición, la salud pública o la pediatría, propias de la medicina, explican esta relación. Y dado que la nu-