



Las aplicaciones cosméticas de los crustáceos tienen premio



Las horas de investigación en torno al caparazón de los crustáceos tienen su recompensa para InFiQuS S.L., premiada en la VI edición de los Premios Emprendedor Universitario de la Universidad Complutense de Madrid. Esta empresa de base tecnológica ha conseguido importantes avances en cosmética, alimentación y farmacia, y se prepara para la etapa de comercialización de nuevos productos.



InFiQuS aprovecha el quitosano y la quitina de los crustáceos. / [Miquel Rodríguez](#).

Los crustáceos y las propiedades cosméticas, alimentarias y farmacéuticas de sus caparazones han sido reconocidos en la [VI edición de los Premios Emprendedor Universitario de la Universidad Complutense de Madrid](#) (UCM).

[InFiQuS S.L.](#), la empresa de base tecnológica (EBT) en la que participa la universidad madrileña, fue reconocida con el premio “Emprender es posible”, de la categoría de proyectos de base tecnológica, por su trabajo en la transferencia de conocimiento fruto de sus investigaciones en estos productos naturales.

“Se trata de un reconocimiento universitario y empresarial. En los exámenes que nos hacen a las empresas, este tipo de premios obtenidos de forma competitiva tienen valor”, explica Ángeles Heras Caballero, [profesora del departamento de Química Física II](#) de la facultad de Farmacia de la UCM y directora de InFiQuS.



El salto a una nueva comercialización

El éxito de InFiQuS tiene como protagonistas el quitosano y la quitina, dos biopolímeros naturales obtenidos de los caparazones de los crustáceos. Entre sus múltiples propiedades destacan la antioxidante, la antimicrobiana, la antiinflamatoria, la hemostática y la antifúngica.

Aprovechando todas estas virtudes, las investigadoras Ángeles Heras, Florentina Niuri Acosta, Ángeles López Mengibar y Susana Iglesias desarrollan nuevos productos cosméticos, alimentarios y farmacéuticos, derivados de estos biopolímeros, que han comercializado desde 2010 en el sector farmacéutico y de la alimentación.



Logo de la EBT. / InFiQuS.

Heras adelanta que el objetivo inmediato de su equipo es “vender la línea de cremas que tenemos lista a clientes que quieran ponerla en producción”, y añade también que se encuentran en la fase final de un conservante natural “muy activo en sus funcionalidades” para productos cárnicos.

De las cremas hidratantes a los helados

En el campo cosmético, InFiQuS elabora crema hidratante, leche corporal reafirmante y crema nutritiva de aguacate, con alto contenido en vitaminas B1, D y E, así como ceramidas y antioxidantes.

Otros productos estrella son los conservantes naturales para la carne, que aumentan la resistencia frente al crecimiento bacteriano, y aditivos para helados, que además de dar homogeneidad a la mezcla también reducen el nivel de colesterol en sangre y atrapan las grasas.

Esta EBT también ha diseñado LittleChito, un apósito que reduce el tiempo de cicatrización y el riesgo de infección.

“En términos más químico-físicos, la relación con la universidad se trata de una buena interfase, una buena simbiosis”, reconoce Heras. En 2015, InFiQuS fue reconocido con el segundo premio en la categoría de ciencias biomédicas y de la salud del [I Premio de Transferencia de Tecnología y Conocimiento](#), organizado por la Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación (OTRI).

