



Preocupa la presencia de cáncer de piel en jóvenes (/salud/Preocupa-la-presencia-de-cancer-de-



Científicos rosarinos se encaminan hacia la medicina personalizada(/salud/Cientif-rosarinos-se-encaminan-



Alerta nacional por falta de especialistas en terapia intensiva(/salud/Alerta-nacional-por-falta-de-



Afirman que comer fruta y verdura ayuda a no contraer cáncer(/salud/Afirman-

Miércoles, 04 de junio de 2008 01:00 | Salud(/ed_salud/)

Rosario, pionera en desarrollo de un alimento funcional contra el cólera

Científicos rosarinos trabajan junto a expertos de la India para desarrollar un alimento funcional para prevenir y tratar el cólera. Es una experiencia inédita a nivel mundial que intenta probar la efectividad de la combinación de bacterias lácticas con esporas bacterianas para mejorar la flora intestinal humana y hacerla más resistente al agente que produce la enfermedad.



ENTERATE MÁS EN AUPESACONSULTAS.COM.AR



SAN MARTÍN 2780 - TEL. 485-6000

http://ads.e-planning.net/ei/3/eb78/Notas/Notas_300x250A?md=0.8798285066150129&pb=3fa33914c6be0d7b&i=09528f8db5b44134

Más leídas Más comentadas

- [Dos camionetas del rally Dakar fueron violentadas esta mañana frente al hotel Ariston\(/contenidos/2014/01/03/noticia_003](#)
- [Gianola quiso hacerse el cómico con Flor de la V y le salió mal\(/contenidos/2014/01/02/noticia_0054.h](#)
- [Julieta Prandi se aleja de las pasarelas para abrir el negocio menos pensado en Pinamar\(/contenidos/2014/01/03/noticia_00](#)
- [Paz Cornú y una producción de fotos para calentar el verano\(/contenidos/2014/01/03/noticia_004](#)
- [Un vendedor ambulante fue asesinado a golpes en el interior de una pensión\(/contenidos/2014/01/03/noticia_00](#)

Me gusta

(http://www.pinterest.com/pin/create/button/?

url=http%3A%2F%2Fwww.lacapital.com.ar%2Fsalud%2F-

Científicos rosarinos trabajan junto a expertos de la India para desarrollar un alimento funcional para prevenir y tratar el cólera. Es una experiencia inédita a nivel mundial que intenta probar la efectividad de la combinación de bacterias lácticas con esporas bacterianas para mejorar la flora



Por Florencia Q. Keefe / La Capital

5230.html&media=http%3A%2F%2Fwww.lacapital.com.ar%2Fexport%2Fsites%2F-

intestinal humana y hacerla más resistente al agente que produce la enfermedad. De conseguirse finalmente el producto, un probiótico mixto, su mayor ventaja reside en que no necesita refrigeración y por lo tanto puede ser adicionado a distintos alimentos secos, como por ejemplo, cereales.

El proyecto está a cargo de del Instituto de Biología Molecular y Celular de Rosario (IBR) dependiente del Conicet y la Facultad de Bioquímicas y Farmacéuticas de la UNR. Es encabezado por el investigador rosarino Roberto Grau y la especialista en alimentos funcionales Renu Agrawal, quien trabaja en el Central Food Technological Research Institute de la ciudad de Mysore, en el sur de la India. En diálogo con LaCapital explicaron detalles de

este desarrollo que cuenta con el subsidio de la Secretaría de Ciencia y Tecnología (SECyT) de la Argentina y la agencia de Desarrollo Científico, Técnico e Industrial de la India. "La idea es conseguir un probiótico mixto. La doctora Agrawal trabaja en el desarrollo de probióticos, con bacterias lácticas para humanos, y nosotros estamos probando la efectividad de las esporas Bacillus subtilis", destaca Grau y agrega: "Lo interesante de dichas esporas es que pueden adicionarse a cualquier alimento de consumo masivo que esté seco, a diferencia de los probióticos que tenemos actualmente en el mercado que están incluidos en lácteos y por lo tanto necesitan una rigurosa cadena de frío para mantenerlos vivos y ser realmente útiles". Incluso, podrían agregarse a la yerba mate ya que son capaces de resistir el agua caliente.

Encuentro. Hace un año y medio, Grau y una delegación científico-técnica del país asiático se encontraron en un workshop en Buenos Aires. Allí los científicos descubrieron que tenían intereses comunes, seleccionaron un tema (la prevención y tratamiento del cólera) y se pusieron manos a la obra. Grau viajó a la India a mediados del 2007 donde se reunió con la doctora Agrawal, y ahora la especialista llegó a Rosario.

Ataviada con un atuendo típico de intenso color turquesa, Agrawal sonríe entre pipetas y ratas de laboratorio mientras explica la importancia del proyecto: "En el instituto en el que desarrollo mi actividad nos especializamos en alimentos funcionales. Mi interés particular en este proyecto es que no conocía la posibilidad de combinar bacterias lácticas con bacterias formadoras de esporas, ya que es algo muy novedoso. Si logramos nuestro objetivo es posible que el Estado, en mi país, se interese por hacer un aporte económico pero para ello debemos probar la efectividad del producto en humanos. Estamos recién en la mitad", señala. Hasta el momento los subsidios conseguidos son para transporte y estadía de los científicos. "En diciembre vendrá el momento de pedir apoyo financiero para las evaluaciones en humanos", dice Grau, quien se muestra confiado en las bondades de la propuesta.

Desafío. Para una población tan numerosa como la de la India, que en menos de una década superará a la población de China (y que tiene un alto índice de cólera por la falta de cloacas y la pobreza) el mencionado alimento funcional sería un hallazgo importante. "En India, además, el 90 por ciento de la gente es vegetariana y como muchos no tienen acceso a la electricidad no consumen lácteos, por eso, conseguir otros alimentos funcionales que sean efectivos para la inmunidad del organismo es un gran desafío", agrega la investigadora.

Los probióticos lácteos son, por excelencia, suplementos alimentarios microbianos que deben llegar vivos al intestino para mejorar el equilibrio de la flora. Se los cultiva exógenamente, con la fermentación de la leche, y así se logra la producción de yogures o leches ácidas con dichas propiedades. "Cuando uno bebe o come ese producto incorpora esas bacterias que son parte normal de la flora", explica Grau. Pero más allá del beneficio tienen un punto débil: "Los probióticos lácticos necesitan refrigeración, y además, las bacterias lácticas son anaerobias —el oxígeno del aire les resulta tóxico— y por eso hay que consumirlas en un lapso muy breve desde su elaboración para que no mueran ya que si mueren dejan de ser probióticas".

Más resistente. El uso de esporas como el Bacillus subtilis, señala Grau, es ventajoso porque es como una semilla y no requiere frío ni otras condiciones especiales. Por ende, puede incorporarse en la yerba, el azúcar o las galletitas. Desde ya, dice Grau, hay que pasar por varias etapas para probar su seguridad y también la cantidad necesaria que habría que ingerir para que sea verdaderamente efectivo.

"Somos muy afortunados de trabajar con la doctora Agrawal que tiene una larga experiencia en probióticos, su ensayo y consumo en humanos. Nosotros le sumamos la posibilidad de unirlas a las esporas Bacillus subtilis, generando un probiótico sumamente estable que no requerirá refrigeración, que es económico y aplicable a una gran gama de alimentos diferentes, una idea que tengo desde hace cuatro años", señala Grau.

Noticias relacionadas

TORRIGINO.jpg&guid=enZBo4fY9DxE-
Bacillus subtilis, la elegida
(/salud/Bacillus-s00btilis-...tion=Rosario,%20pionera%20en%20desarrollo%20de%20un%20alimento'
elegida--20080604-
5231.html)

Recomendar [\(po/salud/El-equipo-20080604-5232.html\)](#)

encuestas

(encuestas.html)

¿Le parece correcta la frase del periodista Gabetta, que dijo que al salir de Argentina y entrar en Chile o Uruguay se tiene la impresión de estar en Suecia?

- Sí
- No

Votar Resultados

Diario La Capital - Rosario
Me gusta

A 250 884 personas les gusta Diario La Capital - Rosario.



Plug-in social de Facebook

Seguir a @lacapital 49.5K seguidores

Más información de Salud(/ed_salud/)

Facebook

Comentarios



Agrega un comentario...

Comentar con...

Plug-in social de Facebook

