UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS DE GRAN CANARIA
Facultad de Ciencias de la Salud
Departamento de Ciencias Clínicas

DANONE

ULL Universidad de La Laguna

Los estudios realizados por equipos de la ULL y ULPGC sobre el L. Casei DN 114001 avalan sus propiedades beneficiosas

Danone afianza la colaboración en materia de investigación en el campo nutricional con las dos universidades canarias

Dos equipos investigadores de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria y de la Universidad de La Laguna han realizado sendos estudios sobre los beneficios funcionales del Lactobacillus Casei DN 114001, que Danone fabrica como base de su producto Actimel. Los resultados obtenidos por estos grupos de investigación avalan las propiedades nutricionales de este producto para la ayuda de las defensas y el sistema inmunológico.

Danone Canarias ha firmado un convenio con la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria y con la Universidad de La Laguna donde se afianza la colaboración con estas instituciones académicas en materia de investigación en el campo nutricional. Estas dos instituciones educativas cuentan con grupos de investigación específicos dedicados a esta materia, que son los que han realizado los estudios sobre los beneficios del consumo de Actimel.

El acto de presentación de los resultados de los estudios contó con la presencia del vicerrector de Investigación de la ULPGC, Fernando Real Valcárcel; el presidente del Consejo de Administración de Industrias Lácteas de Canarias, S.A. (Iltesa Danone), Francisco Oramas; el Catedrático de Nutrición y Bromatología por parte de la ULL, Carlos Díaz; y la Doctora Adriana Ortiz, del Grupo de Investigación en Nutrición de la ULPGC.

El vicerrector de Investigación destacó en su intervención la importancia de convenios de este tipo que ayuda a la transferencia de conocimiento de la Universidad hacia la sociedad y que permiten avanzar en estudios importantes, como los aquí incluidos.

El presidente de Iltesa Danone agradeció la colaboración de las dos universidades canarias por el trabajo que han llevado a cabo para

contribuir a las más de 30 investigaciones realizadas en instituciones académicas muy prestigiosas sobre los beneficios de los productos probióticos.

Investigaciones

El Grupo de Investigación en Nutrición de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, dirigido por el catedrático de Medicina Preventiva y Nutrición Lluís Serra Majem, ha evaluado los efectos de la ingesta del Lactobacillus Casei DN 114001, presente en Actimel, durante el puerperio, que es el periodo inmediatamente posterior al parto.

La conclusión obtenida de estos estudios en mujeres que toman este producto tras el parto es que se aprecia una mejora en la función gastrointestinal de su hijo lactante.

La doctora Adriana Ortiz explicó que el estudio clínico se ha realizado a 104 mujeres con la colaboración de 12 centros de salud de Gran Canaria y de los Hospitales Doctor Negrín y Materno-Infantil y se ha podido comprobar durante seis meses que el consumo del Lactobacillus Casei DN 114001 ha permitido a estas madres volver con mayor facilidad al estado habitual en su sistema de inmunidad, que siempre cambia durante el parto. “En las embarazadas se produce una modificación de la inmunidad con el fin de asegurar la continuidad del embarazo, y esta inmunidad durante el pauperio revierte a sus valores normales, y se ha visto que el Lactobacillus Caseis tiene una aportación en esta línea de modificar otra vez la inmunidad a sus cauces normales”, explicó

Además, destacó que “este trabajo abre vías para futuras investigaciones”, ya que se trata de un ámbito de estudio que hasta ahora no había sido abordado desde este punto de vista.

Por su parte, el Grupo de Ciencia de los Alimentos, dirigido por el catedrático de Nutrición y Bromatología Carlos Díaz Romero, ha llevado a cabo una revisión bibliográfica sobre los trabajos científicos realizados en humanos con Lactobacillus Casei DN 114001.

Este trabajo avala los resultados obtenidos en estudios clínicos que apuntan a que el consumo de este probiótico afecta positivamente la

respuesta inmunológica en diferentes estados fisiológicos y patológicos. Los sectores de población que más se podrían beneficiar son aquellos cuyo sistema inmunológico se encuentra inmaduro o que muestran inmunodepresión, tales como niños, personas de edad avanzada, deportistas y personas con estrés psicológico y algunos estados patológicos relacionados con el sistema digestivo.

Carlos Díaz asegura que en todos los estudios que ahora se han revisado se ha puesto de manifiesto que “no existe ningún tipo de efecto adverso para la salud por el consumo de los probióticos” y que el sistema inmunológico mejora de forma importante con el consumo de este producto presente en Actimel, especialmente cuando bajan las defensas por la práctica de ejercicio, por estrés o por algunas patologías gástricas. “La cepa bacteriana presente en Actimel va a ser beneficiosa en general para todos los sectores de población, pero especialmente en individuos que se encuentran en situación de inmunodeficiencia o que su sistema inmunológico todavía no está del todo desarrollado”, añadió.

Sobre algunas informaciones aparecidas en Internet sobre Actimel, los dos investigadores coincidieron en señalar que se trata de noticias que no tienen ningún tipo de rigor científico y carecen de toda credibilidad, frente a las decenas de estudios que han confirmado los beneficios de este producto de Danone.

Se adjunta fotografía con los participantes en la rueda de prensa: de izquierda a derecha, se trata de Carlos Díaz, Francisco Oramas, Fernando Real Valcárcel y Adriana Ortiz.

Para más información:
María Muñoz (teléfono 922 26 66 24)