



(http://ads.e-planning.net/ei/3/eb78/Edicion_impresa/Edicion_Impresa_1.md=0.7971905092708766&pb=f3335a9d9f6c53c0&f=fe82)

Secciones Ovación(/ed_impresa/2014/1/edicion_1877/ovacion.html)

Escenario(/ed_impresa/2014/1/edicion_1877/escenario.html) Suplementos Edición Impresa(/ed_impresa)

Edición Digital(/) Profesionales(<http://mm.lacapital.com.ar/files/flipbook/profesionales/index.html>)

Archivo »(</edicionesAnteriores.html>)

Sábado, 24 de octubre de 2009 01:00

[Salud \(../index.html\)](http://salud(..)/index.html)

Logran un probiótico para prevenir el cólera

Científicos rosarinos junto a expertos de la India lograron desarrollar un alimento funcional novedoso para prevenir y tratar el cólera. Se trata de una experiencia inédita a nivel mundial.

Me gusta {0}

Twitter {0}

g+1 {0}

Share

(<http://www.pinterest.com/pin/create/button/>)

Científicos rosarinos junto a expertos de la India lograron desarrollar un alimento funcional novedoso para prevenir y tratar el cólera. Se trata de una experiencia inédita a nivel mundial. Después de tres años de investigación consiguieron combinar bacterias lácticas con esporas bacterianas lo que permite mejorar la flora intestinal humana y hacerla más resistente al agente que produce la enfermedad. El producto conseguido es un probiótico mixto cuya 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 fue patrocinado por el Ministerio de Ciencia y Técnica de la Nación y su par de la India, junto a la Facultad de Ciencias Bioquímicas y Farmacéuticas de la UNR. Fue 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.

"Es una gran alegría comentar que hemos llegado al final del proyecto de manera exitosa. Este alimento funcional que hemos desarrollado se hace en base a cereales fermentados (mijo y sorgo que son muy baratos y de los cuales se destinan grandes cantidades para la alimentación humana en el sudeste asiático). El alimento (o probiótico mixto) ha demostrado su eficiencia para detener el crecimiento y la adherencia del vibrio causante del cólera", explicó a La Capital Roberto Grau.

El desarrollo fue presentado recientemente en Tucumán en un simposio internacional de probióticos lácticos organizado por el instituto dependiente del Conicet Cerela (Centro de Referencia para Lactobacilos). La doctora Agrawal viajó especialmente para la disertación.

Otro aspecto "muy positivo" de la interacción entre el sistema de Ciencia y Tecnología de la Argentina y su contraparte de la India es que además de haberse logrado el producto, luego de los 3 años de desarrollo del proyecto (que finaliza en noviembre), el mismo está siendo patentado en la India para permitir su uso en la población de ese país como prevención del desarrollo y expansión del cólera.

"Ha sido, sin lugar a dudas, una experiencia positiva y formativa para ambas partes debido a diferentes factores como la diferencia cultural, costumbres, hábitos alimenticios, situación sanitaria, tamaño de la población, capacidad para llegar a escala industrial de producción. Llegamos a buen puerto ya que logramos desarrollar un alimento nutritivo muy barato (a base de mijo) conteniendo dos bacterias probióticas que pueden estar presente en el alimento, crecer en él y producir un efecto protector contra la bacteria causante del cólera", explicó Grau. Como cúspide y corolario de este desarrollo el mismo se traducirá en una patente internacional.

Si bien existen muchos proyectos de investigación y desarrollo muy pocos de ellos logran llegar en el plazo acordado a resultados concretos.

El alimento funcional conseguido por los investigadores de Argentina y de la India tiene la particularidad de contener dos bacterias probióticas muy distintas como son la láctica y otra esporulada como el Bacillus subtilis, explicó Grau.

El cólera es una enfermedad siempre amenazante para Latinoamérica incluyendo la Argentina. "No hay que olvidarse de eso ya que el dengue hace 3 o 4 años atrás era una amenaza y ahora es una triste realidad en nuestro país", concluyó.

Florencia O'Keeffe

Tags: salud P03

Dejá tu comentario

COMENTAR

Enviar



(http://ads.e-planning.net/ei/3/eb78/Edicion_impresa/Edicion_Impresa_300x250B?md=0.7971905092708766&pb=3fa33914c6be0d7b&f=fe82978a99a7af c5)

Hacé clic acá para ingresar y poder comentar



© 2012 Diario La Capital S. A. Todos los derechos reservados. Se permite la utilización total o parcial de los artículos sólo citando la fuente.
Sarmiento 763 - 2000 - Rosario - Términos y condiciones(http://www.lacapital.com.ar/servicios/normas_de_privacidad.html)

<http://www.tfs>