

Sevilla, martes 3 de mayo de 2022

Investigadores del CSIC desarrollan un salmorejo probiótico

- El producto aporta fermentos activos y es fuente de probióticos para personas intolerantes a la lactosa o con hipercolesterolemia
- Se trata de fermentos naturales obtenidos del proceso de la elaboración de la aceituna de mesa



Salmorejo cordobés. / Wikipedia. Javier Lastras

Un equipo multidisciplinar formado por investigadores del CSIC del Instituto de la Grasa (IG-CSIC) de Sevilla, la start-up Oleica y la empresa cordobesa Culinary Concepts Group (Salmoreteca) han desarrollado tras más de dos años de estudios una crema vegetal probiótica lista para el consumo. Los probióticos son microorganismos vivos que tienen efectos beneficiosos en las personas, y los mismos pueden ser ingeridos por los alimentos.

El salmorejo es una crema vegetal fría, típica de la cocina andaluza y española, muy saludable por los componentes mediterráneos que se utilizan en su elaboración, como son el tomate, pan, ajo, aceite de oliva, vinagre, y ahora, también gracias a la adición del fermento natural *Lactiplantibacillus pentosus* (LPG1). Este salmorejo, que se comercializará como producto fresco refrigerado sin tratamiento térmico, lleva más de mil millones de fermentos activos por tarrina.

Durante los más de dos años que se han invertido en desarrollar el producto, se ha estudiado la supervivencia de *L. pentosus* LPG1 en la matriz de salmorejo en diversas condiciones. Además, al tratarse de un producto fresco no pasteurizado, se ha estudiado también la actividad bioconservante del fermento contra diversos patógenos alimentarios como son *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella enterica* y *Escherichia coli*.

Para ello, se han desarrollado ensayos de desafío en los que se inocula artificialmente el patógeno a altos niveles poblacionales en presencia del fermento. Durante todo el proceso de desarrollo se estuvo en comunicación con inspectores de la Consejería de Salud y Familias de la Junta de Andalucía, los cuales realizaron la supervisión de todos los ensayos para garantizar la salud del consumidor al tratarse de un producto listo para consumir.

“Una de las grandes ventajas que tiene *L. pentosus* LPG1 es que se trata de un fermento natural aislado del proceso de elaboración de aceituna de mesa, por lo que su aclimatación y viabilidad en otra matriz vegetal como es el salmorejo es muy alta comparada con otros microorganismos probióticos cuyo origen no sea vegetal”, explica **Francisco Noé Arroyo López**, investigador del IG-CSIC.

El potencial probiótico de LPG1 ha sido validado en diversos estudios *in vitro* e *in vivo*, el último en un reciente ensayo clínico de fase 1 llevado a cabo con investigadores del Instituto Maimónides de Investigación Biomédica de Córdoba (IMIBIC).

“Este nuevo producto se podrá utilizar como fuente de microorganismos beneficiosos para consumidores que tienen un cierto grado de intolerancia a la lactosa y que no pueden consumir probióticos a través de productos lácteos, o que necesiten una dieta baja en colesterol. Todo ello sumado a las ventajas nutricionales que de por sí ya aporta el salmorejo a la dieta, como es ser fuente de licopenos, vitamina C, ácido oleico, polifenoles, etc.”, concluye el Dr. Arroyo López.

La Universidad de Córdoba (UCO) también ha contribuido en el lanzamiento al mercado de este nuevo alimento, gracias a la emisión de informes y la comunicación con las autoridades sanitarias, lo cual ha permitido su reconocimiento como un producto seguro y con el etiquetado de probiótico.

CSIC Comunicación Andalucía y Extremadura