

Sevilla, jueves 2 de marzo de 2023

El CSIC desarrolla bebidas probióticas con una bacteria procedente de la aceituna de mesa

- El Instituto de la Grasa y las empresas Oleica y La Salmoreteca lanzan al mercado BeWellDrinks, una gama de bebidas vegetales fortificadas con minerales y vitaminas
- Contiene el fermento vegetal *Lactiplantibacillus pentosus* LPG1, que ha demostrado su elevado potencial probiótico en diversos estudios ‘in vitro’ e ‘in vivo’



Proceso de fortificación de las bebidas BeWellDrinks en el Instituto de la Grasa. / IG-CSIC

Investigadores del [Instituto de la Grasa](http://www.ig-csic.es) (IG-CSIC), perteneciente al Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), la empresa emergente [Oleica](http://www.oleica.es) y la compañía cordobesa [La Salmoreteca](http://www.lasalmoreteca.es) han desarrollado, tras más de dos años de estudios, una nueva gama de

bebidas vegetales probióticas con una bacteria procedente de la aceituna de mesa, el fermento con potencial probiótico *Lactiplantibacillus pentosus* LPG1. Las bebidas, que están fortificadas con minerales y vitaminas, se lanzan al mercado con el nombre de [BeWellDrinks](#).

Muchas personas tienen que ingerir probióticos, complejos vitamínicos y minerales por sufrir algún tipo de dolencia o enfermedad, realizar ejercicio físico intenso o padecer estrés, entre otras causas. Lo habitual es comprarlos en las farmacias, fundamentalmente dosificados en complejos granulados, encapsulados o en disolución. Sin embargo, las BeWellDrinks presentan un formato diferente. Están elaboradas, principalmente, con agua, frutas y vegetales. Contienen componentes de alto valor biológico como los antioxidantes, la fibra, las vitaminas y los minerales, cuya concentración depende del tipo de vegetal. Y no han sufrido ningún tipo de proceso de fermentación, no contienen lactosa y tampoco grasas o proteína de origen animal.

Una de las grandes ventajas que tiene *L. pentosus* LPG1, según señalan sus creadores, 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 es muy alta si se compara con otros microorganismos probióticos cuyo origen no sea vegetal. Su potencial probiótico ha sido validado en diversos estudios *in vitro* e *in vivo*, el último en un reciente ensayo clínico fase 1 llevado a cabo con investigadores del Instituto Maimónides de Investigación Biomédica de Córdoba (IMIBIC). Entre sus principales características probióticas destaca la reducción de los niveles de colesterol, actividad fitasa, actividad antiinflamatoria y una adecuada modulación de la microbiota intestinal.

Distintos sabores

Se han creado y formulado diferentes tipos de bebidas con matrices vegetales y frutas (naranja, mango, zanahoria, manzana, frutos rojos, fruta de la pasión, pepino, apio, piña, coco, etc.) pensando en las diferentes necesidades fisiológicas de las personas. Además, se ha añadido *L. pentosus* LPG1, vitaminas (A, B6, C, D, E) y minerales (Zn, Mg, K).

Los investigadores han determinado la supervivencia de *L. pentosus* LPG1 en cada una de las bebidas vegetales y en diferentes lotes de producción. Al tratarse de un producto fresco no pasteurizado (*ready-to-eat*), también se han realizado estudios de calidad y seguridad alimentaria para mostrar la ausencia de patógenos alimentarios como *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella enterica* o *Escherichia coli*. Y se ha comprobado si la adición del fermento modificaba las características organolépticas del producto, así como su presencia al final de la vida de mercado.

Recuerda **Francisco Noé Arroyo López**, investigador del IG-CSIC, que ha participado en el desarrollo del producto, que esta nueva gama de bebidas “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, aquellos que necesiten de una dieta baja en colesterol o que, simplemente, conocen de las ventajas del consumo de frutas y vegetales. De este modo, la experiencia de ingesta de estos microorganismos y componentes saludables en las personas que lo necesiten será más placentera”.

“Este resultado ha sido un claro ejemplo de éxito de colaboración público-privada. La empresa nos suministra lotes de producto elaborado en sus instalaciones, con el que nosotros vamos realizando los ensayos de fortificación, estabilidad, seguridad microbiológica, adaptación del probiótico y vida de mercado. Una vez determinadas las dosis de fortificación, la empresa comprueba que el nuevo producto está acorde con sus estándares de calidad y organolépticos, y procede a su escalado y producción industrial”, afirma Francisco Noé.

El conocimiento está protegido en la modalidad de secreto industrial, siendo el mayor propietario del mismo el CSIC, pero también con participación de Oleica y La Salmoreteca. Se prevé continuar desarrollando nuevos sabores, así como mejorar la tecnología de fortificación mediante la microencapsulación de la bacteria probiótica.

CSIC Andalucía Comunicación

comunicacion@csic.es