

Probiotici & Salute

L'attuale crescente attenzione del consumatore verso un'alimentazione che vada oltre l'ordinario valore nutrizionale e che sia mirata al miglioramento dello stato di benessere, ha determinato in Europa e nel resto del mondo lo sviluppo del mercato degli alimenti funzionali, di alimenti cioè che, oltre al loro valore nutrizionale di base, contengono ingredienti che sono in grado di recare benefici fisiologici a chi li consuma. Una delle più promettenti aree di sviluppo nell'ambito degli alimenti funzionali è l'uso dei probiotici.

I probiotici hanno una lunga storia che risale a circa 2000 anni fa quando erano inclusi nella famiglia dei fermenti lattici presenti comunemente nel latte e nel formaggio ed utilizzati da sempre per produrre bevande e latte fermentato. Da anni li usiamo quando abbiamo mal di pancia o stiamo male con l'intestino. Ma non li abbiamo mai equiparati a medicine né abbiamo mai pensato che avessero proprietà farmacologiche importanti. Oggi, invece, tutto è cambiato: non si chiamano più fermenti lattici ma probiotici, e sono diventati in tutto il mondo oggetto di ricerca scientifica avanzata. Per probiotico si intende un supplemento alimentare costituito da microrganismi vivi che hanno effetti benefici sulla salute dei consumatori, mantenendo o migliorando il loro equilibrio microbico intestinale.

Nella definizione di probiotici rientrano, seppur in maniera e ruoli differenti, microrganismi appartenenti ai generi *Lactobacillus*, *Streptococcus*, *Bifidobacterium*, *Enterococcus*, oltre ad alcuni lieviti (*Saccharomyces*).

Come dimostra la copiosa letteratura esistente, sono soprattutto i Lattobacilli ad essere i più studiati per le loro proprietà probiotiche. A questo riguardo è importante considerare che, all'interno dello stesso genere non tutti i lattobacilli possiedono le caratteristiche

adeguate per essere impiegati come probiotici, e addirittura nell'ambito della stessa specie, esistono delle marcate differenze tra i diversi ceppi batterici. Per cui l'identificazione di un microrganismo probiotico richiede un lungo e complesso processo di selezione tra numerosi ceppi che devono essere esaminati per le loro caratteristiche di base e distintive di un probiotico.

Come si può distinguere un microrganismo probiotico ?

Molteplici sono le proprietà che un microorganismo deve dimostrare di possedere affinché il suo impiego garantisca risultati efficaci, tra questi l'origine umana, la resistenza all'acidità dello stomaco, la resistenza ai sali biliari, la capacità di adesione e colonizzazione dell'intestino, la sicurezza di impiego nell'uomo, la produzione di sostanze antimicrobiche, l'antagonismo verso batteri patogeni ed effetti sulla salute validati e documentati a livello clinico. Prima che un ceppo probiotico possa essere incorporato in un alimento e distribuito ai consumatori, deve avere la caratteristica di poter essere prodotto a livello industriale e di sopravvivere e conservare la sua funzionalità durante lo stoccaggio sotto forma di liofilizzato o in altre forme di conservazione e, inoltre, deve garantire la stabilità durante tutta la «shelf life» del prodotto alimentare nel quale verrà aggiunto. Sfortunatamente, per molti prodotti oggi in commercio pochi e non ben pianificati sono gli studi disponibili. La mancanza, inoltre, di controlli accurati, oggi da più parti richiesti, ha permesso l'immissione sul mercato di prodotti la cui composizione non sempre rispecchia quanto dichiarato sulla confezione.

Proprio per questi motivi, negli ultimi anni è apparso un numero sempre crescente di pubblicazioni particolarmente dettagliate sulle caratteristiche principali e sull'impiego dei probiotici nell'uomo.

PROBIOTICO + **PREBIOTICO** = **SIMBIOTICO**

Fibre alimentari

PROBIOTICI & SALUTE

Scienza e innovazione fanno di Synbiotec S.r.l. un fornitore di probiotici di alta qualità

Ingredienti e processi naturali per migliorare la qualità del cibo e la salute dell'uomo

I probiotici: un settore di interesse europeo e mondiale

Questo avanzare dello stato di conoscenza dell'attività probiotica ha attirato l'attenzione di organismi internazionali, quali l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) e quella dell'Agricoltura e Alimentazione (FAO) che hanno delineato il quadro delle attività dei probiotici e proposto delle linee guida per la loro valutazione. Finalmente qualcuno è riuscito a fornire per la prima volta uno schema di riferimento a livello internazionale per la valutazione delle proprietà funzionali dell'alimento. Anche il Ministero della Salute italiano, riprendendo i principi generali dei documenti FAO/OMS ha elaborato delle linee guida per gli alimenti a base di probiotici. Non ultima l'Unione Europea che finanzia, da circa 15 anni, la ricerca nel settore della microflora intestinale umana e sul possibile effetto dei probiotici sul rafforzamento delle naturali difese immunitarie.

E' inoltre in via di applicazione il regolamento del Parlamento europeo n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari, i così detti «claims». Sono delle «asserzioni» riguardanti i rapporti tra alimentazione e salute che sono riportate sulle confezioni di prodotti alimentari in aggiunta all'elenco di nutrienti contenuti. Generalmente le asserzioni sottolineano le caratteristiche particolari dell'alimento in funzione della presenza o carenza significativa di questo o quel componente. Anche i prodotti probiotici, già in commercio, esibiscono sulla loro confezione «claims» salutistici. Con questa regolamentazione europea le indicazioni sulla salute devono fornire una dicitura relativa all'importanza di una dieta varia ed equilibrata e di uno stile di vita sano; alla quantità significativa per l'ottenimento dell'effetto; le controindicazioni e le avvertenze.

Novità probiotiche

A un quadro, se non normativo almeno di riferimento, che mette l'accento sulle proprietà dei ceppi probiotici, si sono affiancate

ricerche che stanno studiando nuovi alimenti che possono funzionare da carriers per batteri probiotici ed offrire uno strumento per una regolare assunzione di microrganismi benefici. Microrganismi probiotici veicolati da alimenti non a base di latte sono oggi allo studio. Per alcuni alimenti i risultati sono ancora a livello di ricerca mentre per altri esistono già prodotti commerciali. Un recente sviluppo, ottenuto in Italia ha dimostrato come sia possibile veicolare un ceppo di *Lactobacillus paracasei* potenzialmente probiotico nelle conserve vegetali.

Attualmente il consumatore può introdurre nell'alimentazione questi batteri «amici» utilizzando ottimi prodotti a base di latte, ma ben presto potrà decidere di assumere questi microrganismi utili scegliendo tra una vasta gamma di alimenti probiotici di nuova generazione. Per i consumatori che amano inserire nella loro alimentazione prodotti lattiero-caseari, saranno presto disponibili prodotti probiotici quali ricotta, mozzarella e crescenza. Per coloro che vogliono concedersi qualche piacere in più, apportando comunque un contributo al loro benessere, saranno disponibili svariate golosità probiotiche quali cioccolata, gelati, snacks vari. Per gli appassionati del fitness, succhi di frutta ed integratori.

Quali benefici per la salute ?

I batteri benefici lavorano in vari modi: scindono gli alimenti indigeriti; producono importanti nutrienti come la vitamina K; contrastano la crescita di batteri patogeni; stimolano il sistema immunitario. Attualmente si prospetta il loro impiego, a scopo preventivo e terapeutico, non solo in alcune patologie gastrointestinali, quali la diarrea infettiva, ma anche in altre condizioni patologiche quali la dermatite atopica ed affezioni correlate. Il loro impiego va sempre più estendendosi ad altre condizioni morbose, quali le malattie infiammatorie intestinali, le malattie respiratorie e persino alla prevenzione della carie dentaria.

Synbiotec S.r.l. - Spin off di UNICAM

Ingredienti e processi naturali per migliorare la qualità del cibo e la salute dell'uomo

La Synbiotec Srl è una società di Ricerca e Sviluppo, spin off dell'Università di Camerino, nasce dal connubio tra ricerca e mercato a seguito dell'attuazione del D.L.vo 297/99. La Synbiotec S.r.l. ha come oggetto sociale quello di sviluppare nuovi alimenti funzionali contenenti simbiotici (probiotici + prebiotici) con capacità di modulare positivamente l'ecosistema intestinale dell'uomo.

Il gruppo Synbiotec è costituito da ricercatori con esperienza pluriennale nel settore dell'alimentazione. Lo sviluppo dei probiotici si basa, oltre che su basi scientifiche ben radicate, anche sulla continua ricerca ed innovazione. La Synbiotec è in grado di soddisfare le esigenze di mercato selezionando batteri benefici da utilizzare, oltre che in prodotti probiotici tradizionali, anche in prodotti innovativi destinati a trainare il prossimo sviluppo del mercato dei probiotici.

I ceppi batterici probiotici Synbiotec sono brevettati e documentati sperimentalmente. Sono disponibili ad alte concentrazioni in polveri standardizzate di un singolo ceppo e miscele di polveri.

Le caratteristiche dei nostri probiotici:

- superano la barriera gastrica arrivando vivi e vitali nell'intestino;
- aderiscono, con valori superiori alla media, all'epitelio intestinale colonizzandolo efficacemente;
- hanno proprietà antipatogene contro i principali microrganismi pericolosi per l'uomo;
- danno benefici per la salute documentati a livello clinico.

La Synbiotec offre soluzioni di prodotti probiotici per mozzarella, ricotta, yogurt, gelati, succhi di frutta, cioccolata ed altri prodotti alimentari.

SYNBIOTEC s.r.l. Via Gentile III da Varano - 62032 Camerino (MC)

Tel. 0737 402406-402747 - Fax 0737 402418 - Email: synbiotec@unicam.it - www.synbiotec.com

