

JUE, 19/04/2012

1:57:55 pm

Profesional

- [Inicio](#)
- [Enfermedades](#)
- [Noticias](#)
- [Reportajes](#)
- [Canales](#)
- [Videoteca](#)
- [Chequea tu salud](#)
- [Contacta](#)

BUSCADOR

Buscar

[MedicinaTV](#) » [Reportajes](#) » Efectos saludables de probióticos y prebióticos

- Por fecha
- Por enfermedad
- Por especialidad

18.04.2012

Efectos saludables de probióticos y prebióticos

0 Recomendar



El uso de probióticos y prebióticos debe racionalizarse de forma que sólo se utilicen aquellos en los que realmente se han probado, mediante estudios de tipo clínico, sus efectos en la prevención y tratamiento de las enfermedades

En el marco del workshop titulado *Nuevas estrategias para beneficiarse de la microbiota intestinal: probióticos y prebióticos*, organizado por Fundación Iberoamericana de Nutrición (FINUT), el Prof. Ángel Gil, Catedrático del Departamento de Bioquímica y Biología Molecular II de la Universidad de Granada, asegura que "el uso de probióticos y prebióticos debe racionalizarse de forma que sólo se utilicen aquellos en los que realmente se han probado, mediante estudios de tipo clínico, sus efectos en la prevención y tratamiento de las enfermedades". Junto a la Dra. Yolanda Sanz, investigadora del IATA-CSIC, ambos expertos coordinan este encuentro.

El ser humano alberga en la superficie de la piel, la boca, el intestino y la vagina un número de microorganismos cien veces superior al número de células presentes en sus tejidos, órganos y sistemas. "Es importante señalar que los probióticos son microorganismos que, ingeridos por el ser humano en cantidades y durante períodos apropiados, alcanzan, al menos en parte, el colon, produciendo efectos que reportan beneficios para la salud. Mientras que los prebióticos son sustancias no digeribles presentes en muchos alimentos que cuando se ingieren en cantidades apropiadas provocan cambios beneficiosos en la ecología microbiana intestinal (microbiota)", explica el Prof. Gil.

En su opinión, "aunque todavía hay que seguir investigando en las bondades de los probióticos y prebióticos para prevenir y tratar enfermedades, durante la última década, se han demostrado los efectos saludables de los microorganismos probióticos presentes en productos lácteos fermentados, leche materna, heces de los niños alimentados exclusivamente al pecho, y la miel. Estos efectos incluyen la disminución de la incidencia de la diarrea crónica del viajero, de la diarrea asociada al tratamiento con antibióticos, de la diarrea infecciosa provocada por virus, y mejorar la intolerancia a la lactosa".

En este sentido, con el objetivo de analizar los hallazgos más recientes en el campo de los probióticos y prebióticos y hacer llegar a la comunidad científica, a los consumidores y a la sociedad en general los avances en relación con su uso y sus efectos beneficiosos en la prevención y el tratamiento de la enfermedad, expertos en nutrición se han dado cita en este workshop.

El encuentro supone un nuevo capítulo del programa *The Way to the International Congress of Nutrition (ICN) 2013* constituido por una serie de eventos que conducen al XX Congreso Internacional de Nutrición de la Unión Internacional de Ciencias de la Nutrición (IUNS) (www.icn2013.com), que se celebrará en la ciudad de Granada entre el 15 y el 20 de Septiembre del próximo año 2013.

La evidencia clínica en el campo pediátrico

En el campo pediátrico es donde más evidencias clínicas existen sobre los beneficios de los probióticos y prebióticos para tratar determinadas enfermedades. El coordinador del Workshops, explica que "algunos probióticos previenen la diarrea por rotavirus y otros patógenos, son útiles en el reestablecimiento de la microbiota intestinal tras un tratamiento con antibióticos y permiten una mejor tolerancia a la lactosa. No obstante, es importante señalar que los efectos son específicos para cada tipo de probiótico".

En opinión del Prof. Gil, "numerosos tipos de alergias y de enfermedades inflamatorias ocurren en personas con cierta susceptibilidad genética quienes, en contacto con ciertos agentes ambientales, desarrollan una enfermedad. En este sentido, al ingerir probióticos o consumir prebióticos, dentro del contexto de alimentos funcionales, estos microorganismos estimulan el sistema inmunitario equilibrando las respuestas de tres tipos de células T (Th4, Th8 y Treg) claves en la regulación de la respuestas inmunes".

Me gusta

Añadir Comentario

Escribir como ...

Mostrando 0 comentarios

Ordenar por: Los más populares

Suscríbete por e-mail

Suscribirse por RSS

PUBLICIDAD

Localización FUGAS d Agua

Estudio, medición, localización fugas en Piscinas, Tuberías y Cubiertas
www.fugatec.com

Tratamiento Biológico

Fabricación e Instalación De Estaciones De Aguas Residuales
www.biosistemas.es

Alimentos Antioxidantes

Retrasa el Envejecimiento, CoQ10 Resveratrol, Acai, Entrega 24 H.
www.hnsuplementos.com

Depurar Agua

Descubre como obtener un agua más pura y saludable y ahorra energía!
El-cobre-crea-hogar.es/es/agua



Reportajes relacionados:



Decálogo saludable para 2012



Confirman el vínculo entre comida rápida y depresión



Regalos con y para el cerebro



La OCU denuncia el engaño de los tratamientos contra la caída del cabello



Mujeres sin Complejos, el consultorio 2.0 sobre anticoncepción y salud de la mujer



Tu pH vaginal influye en el deseo sexual, según un estudio



Consejos de protección solar

[Ver más Reportajes »](#)

PUBLICIDAD