

SE PRESENTA UN NUEVO PROBIÓTICO QUE PROTEGE EL INTESTINO DE LOS CELÍACOS

- Los celíacos podrán consumirlo a través de la leche **Proceliac**, desarrollada por Central Lechera Asturiana, pionera en incorporar una bacteria probiótica, específicamente pensada para las necesidades de este grupo de población, a un producto alimenticio.
- El desarrollo de este proyecto es fruto de la colaboración entre el CSIC, la empresa Biópolis, y Central Lechera Asturiana.

Madrid, 28 de noviembre de 2012. Se presenta hoy, en las instalaciones del CSIC en Madrid, un nuevo probiótico, denominado ***Bifidobacterium longum* ES-1**, que ha demostrado aportar protección a los individuos celíacos, **reduciendo los marcadores de inflamación y contribuyendo a restablecer las alteraciones de su microflora intestinal.**

Esta cepa *Bifidobacterium longum* ES-1 es una bacteria probiótica protegida por una patente mundial que fue seleccionada expresamente para la enfermedad celíaca a través de numerosos estudios de investigación publicados en revistas internacionales. Su objetivo NO es SUSTITUIR la dieta sin gluten, sino complementarla con el fin de mejorar la recuperación de los celíacos y aportar un mayor grado de protección a la mucosa intestinal. Concretamente, en un estudio de intervención doble-ciego y controlado por placebo en celíacos recién diagnosticados que iniciaban la dieta sin gluten se ha observado que el probiótico reduce los parámetros inflamatorios y modifica favorablemente la flora intestinal. Si bien **estos avances pueden contribuir a mejorar la calidad de vida y el estado de salud de los celíacos**, se recuerda la importancia de que este colectivo **mantenga una dieta exenta de gluten.**

Desarrollo del producto

El desarrollo del probiótico "*Bifidobacterium longum* ES-1" ha sido el resultado de un trabajo coordinado entre un centro público de investigación (IATA-CSIC) y dos empresas españolas, Biópolis y CAPSA (Corporación Alimentaria Peñasanta S.A.) propietaria de la marca Central Lechera Asturiana, y ha sido supervisado por un Comité Científico formado por médicos expertos en Gastroenterología, Pediatría y enfermedad celiaca.

Este producto es un ejemplo de un desarrollo científico previo protegido por el CSIC que necesitaba de un pre-escalado industrial que una gran empresa difícilmente asumiría. Se necesitaba un eslabón intermedio, que en este caso fue la empresa biotecnológica Biópolis. Cuando el producto estuvo maduro, una gran empresa como Central Lechera, lo asumió y lo convirtió en un producto comercializable: Proceliac.

Para desarrollar el producto se han invertido más de 4 años de investigación en el grupo de trabajo del CSIC, que fue completado por parte de Biópolis para llevar a cabo el estudio de seguridad alimentaria y el escalado de producción de la cepa del probiótico.

La cepa está protegida por una patente mundial, y ha sido licenciada en exclusiva a Biópolis S.L.

Proceliac

Hoy Central Lechera Asturiana lanza al mercado **Proceliac**, un nuevo y revolucionario producto que supone una innovación mundial en el ámbito de la celiaquía, dando un paso más allá de las leches convencionales que de por sí no contienen gluten.

Proceliac de Central Lechera Asturiana, se presenta como una leche en polvo que incorpora el probiótico, *Bifidobacterium longum* ES-1. Si bien es cierto que la leche es, de por sí un alimento libre de gluten y por lo tanto apta para el consumo del celiaco, Proceliac de Central Lechera Asturiana es algo más, ya que además de estar enriquecida con vitaminas y minerales, contiene la cantidad adecuada de la cepa *Bifidobacterium longum* ES-1 para ofrecer una mayor protección a la mucosa intestinal del celiaco.

Es importante destacar que Proceliac de Central Lechera Asturiana no es un sustituto de la dieta sin gluten y en ningún caso se debe transgredir la dieta, **pero un consumo diario aporta una mayor protección a la mucosa intestinal reduciendo los marcadores de inflamación y restableciendo la microbiota intestinal**, lográndose con ello una mayor protección. Solo hay que sustituir el vaso de leche de todos los días por Proceliac de Central Lechera Asturiana.

El producto se presenta en dos formatos: un bote de 420 g. idóneo para el consumo en el hogar, y un estuche de 14 sobres monodosis de 30 g. cada uno, que resulta muy adecuado para ser utilizado fuera de casa en cualquier momento.

La enfermedad celíaca

Es una enteropatía crónica del intestino delgado producida por una respuesta inmunológica frente al gluten de la dieta en individuos genéticamente predispuestos. Tiene un amplio abanico de formas clínicas con síntomas intestinales y extraintestinales, o incluso formas asintomáticas. En la mayoría de los pacientes la enteropatía revierte con una dieta libre de gluten, que es el único tratamiento existente.

La prevalencia de la EC en la población se estima en alrededor de un 1%, aunque la mayoría de los casos está sin diagnosticar. Así, se estima que por cada caso diagnosticado puede haber entre siete y once casos sin diagnosticar.

Los socios del proyecto

CSIC

La Agencia Estatal Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) es la mayor institución pública dedicada a la investigación en España y la tercera de Europa. Adscrita al Ministerio de Economía y Competitividad, a través de la Secretaría de

Estado de Investigación, Desarrollo e Innovación, su objetivo fundamental es desarrollar y promover investigaciones en beneficio del progreso científico y tecnológico, para lo cual está abierta a la colaboración con entidades españolas y extranjeras. Según su Estatuto (artículo 4), tiene como misión *el fomento, coordinación, desarrollo y difusión de la investigación científica y tecnológica, de carácter pluridisciplinar, con el fin de contribuir al avance del conocimiento y al desarrollo económico, social y cultural, así como a la formación de personal y al asesoramiento de entidades públicas y privadas en esta materia.*

El CSIC desempeña un papel central en la política científica y tecnológica del país, ya que abarca desde la investigación básica a la transferencia del conocimiento al sector productivo. Por su carácter multidisciplinar y multisectorial el CSIC cubre todos los campos del conocimiento. Consta de varias áreas científicas entre las que se incluye: **Ciencia y Tecnología de alimentos**. Toda la actividad del Área está encaminada a dar respuesta a las demandas del sector y de un consumidor cada vez más exigente. El CSIC fue el principal impulsor de la *spin-off* que generó Biópolis.

Biópolis S.L.

Biópolis una compañía privada fundada en 2003 como *spin-off* del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), el mayor organismo público de investigación en España, junto con tres socios industriales: CAPSA (Corporación Alimentaria Peñasanta S.A), el grupo de capital de riesgo Talde y Naturex España S.A. una empresa innovadora que ofrece productos y servicios de I+D+i de alto valor añadido.

Es una empresa orientada a satisfacer las necesidades y aspiraciones de sus clientes, ofreciéndoles soluciones innovadoras a través del desarrollo y producción de microorganismos y metabolitos que contribuyan a lograr mejores alimentos, fármacos, cosméticos o procesos químicos.

El perfil de las empresas participantes en el accionariado de Biópolis es el de un grupo de inversores con una visión a largo plazo, conscientes y comprometidos con el valor de la excelencia científica como una herramienta para comercializar productos de alto valor añadido.

Ubicada en el Parc Científic de la Universidad de Valencia, la empresa tiene una plantilla de 36 profesionales, que trabajan en los 1.500m² de laboratorios. Biópolis cerró el último ejercicio con una facturación cercana a los 4 m. de euros. Actualmente tiene en marcha 35 proyectos con clientes en todo el mundo.

CORPORACIÓN ALIMENTARIA PEÑASANTA, S.A

(Central Lechera Asturiana, Larsa y Ato)

Es la compañía líder del mercado lácteo español. La compañía láctea cuenta con seis centros de producción distribuidos por toda la geografía española dando empleo directo a más de 1400 personas y generando otros tantos de forma indirecta.

Su marca, Central Lechera Asturiana es la primera marca láctea de España, líder en venta de leche líquida, así como en nata y en mantequilla. Ofreciendo la mejor calidad a nuestros consumidores e innovando en el mercado con nuevos formatos y nuevo productos con beneficios funcionales.

Apoya año tras año a todas aquellas organizaciones que difunden el deporte, la cultura y el bienestar social, difundiendo valores como el trabajo en equipo, el esfuerzo y la integridad. Lucha por respetar el medio ambiente gestionando recursos escasos como el agua, la energía eléctrica, los combustibles, el cartón y el plástico. Trabaja sin descanso para reducir las emisiones de CO₂, introduciendo energías alternativas, apostando por combustibles más limpios, generando menos residuos y reciclando más del 70% de los mismos.