

Demuestran que el vino contiene probióticos beneficiosos para la salud

Noticias

Los probióticos son microorganismos beneficiosos para la salud gracias a su capacidad para mantener el equilibrio de la flora intestinal

Las bacterias lácticas que se encuentran de forma natural en el vino también pueden ser probióticos beneficiosos para la salud. Así lo ha demostrado una investigación del grupo de Biotecnología Enológica Aplicada, del Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación, un centro mixto de la Universidad Autónoma de Madrid y del Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

Los probióticos son microorganismos beneficiosos para la salud gracias a su capacidad para mantener el equilibrio de la flora intestinal y mejorar la capacidad para recuperarse de intolerancias.

Estos microorganismos, ingeridos como parte de un alimento, también están asociados a efectos antimutagénicos, anticancerígenos, hipocolesterolémicos, antihipertensivos, antiosteoporosis e inmunomoduladores.

Para el estudio, publicado en la revista Food Microbiology, los investigadores evaluaron la resistencia a la saliva, al medio ácido y a las sales biliares de 11 cepas de bacterias lácticas de origen enológico, de varios géneros y especies (Lactobacillus, Pediococcus, y Oenococcus oeni), además de dos cepas probióticas control.

Los investigadores también evaluaron, en condiciones in vitro, la capacidad de dichas cepas para adherirse a la mucosa intestinal e inhibir la adhesión del patógeno 'Escherichia coli' a células epiteliales del intestino.

"Nuestra investigación ha comprobado que las 11 cepas evaluadas muestran una buena resistencia a las condiciones hostiles del tracto gastrointestinal, con valores de resistencia a saliva, jugo pancreático y bilis, similares o superiores a las observadas en las dos cepas probióticas control", afirma Dolores González del Llano, investigadora del departamento de Biotecnología y Microbiología de Alimentos del CIAL y coautora del trabajo.

Con respecto a su capacidad para adherirse a la mucosa intestinal e inhibir la adhesión de bacterias patógenas, todas las cepas manifestaron una elevada especificidad, pero una cepa en particular, la P. pentosaceus CIAL-86, destacó por tener un excelente nivel de adhesión y una buena capacidad de anti-adhesión contra el patógeno E. coli, según la investigadora.

Los resultados, en suma, muestran por primera vez el potencial probiótico de las bacterias lácticas del vino. Sin embargo, y como manifiestan los propios autores, aún son necesarios estudios que confirmen este potencial fuera de las condiciones in vitro ensayadas.

Las bacterias lácticas son microorganismos muy versátiles y ampliamente distribuidos en la naturaleza. Se encuentran en una gran variedad de productos fermentados, no fermentados e incluso en el tracto gastrointestinal humano. También están implicadas en la fermentación de muchos alimentos y piensos.

En el vino, las bacterias lácticas son las responsables de la fermentación maloláctica, que se realiza una vez finalizada la fermentación alcohólica. La fermentación maloláctica reduce la acidez y enriquece el perfil sensorial del vino, lo que la convierte en un proceso indispensable para la elaboración de muchos vinos, especialmente de los vinos tintos y algunos blancos de regiones muy frías.

Redacción

