

Efeito dos alimentos probióticos

Biologia & Ciências

Enviado por: Visitante

Postado em:20/01/2012

Um estudo realizado na USP demonstrou que os efeitos benéficos à saúde dos alimentos probióticos dependem da tecnologia empregada em sua fabricação

Um estudo realizado na USP demonstrou que os efeitos benéficos à saúde dos alimentos probióticos dependem da tecnologia empregada em sua fabricação. Um alimento probiótico é aquele que é rico em microorganismos vivos e que traz melhorias a quem o ingere, como o equilíbrio microbiano intestinal. Agora, Cristina Stewart Bogsan demonstrou que a fermentação altera o efeito probiótico na mucosa intestinal. Enquanto o probiótico apenas dissolvido em leite apresenta diminuição da proteção intestinal, o leite fermentado com probiótico teve ativação da mucosa e oferece proteção intestinal. Além disso, esse efeito protetor depende da bactéria usada. Efeitos dos probióticos são diferentes O objetivo era investigar se o efeito benéfico do probiótico se altera de acordo com a tecnologia empregada em sua fabricação. Ou seja, se o alimento com microorganismos vivos apenas dissolvido no leite apresentaria o mesmo efeito do que sua versão fermentada, como a indústria alimentícia veicula. "O resultado mostra que é necessário muita prudência do fabricante, das autoridades regulatórias e dos consumidores com relação ao modo pelo qual o probiótico foi incluído no produto para atribuir seu efeito benéfico esperado", afirma Maricê Nogueira de Oliveira, coautora da pesquisa. Fermentação é necessária Cristina observou que "o leite não fermentado apresenta menor produção do muco e do infiltrado celular que o leite fermentado. Mudar a funcionalidade desse probiótico exerceu um fator chave na interação alimento funcional/hospedeiro, e a resposta imune a esses produtos é diferente". Segundo Maricê, "houve aumento da produção de muco e do infiltrado celular. E a alteração do padrão de células imunes presentes na mucosa intestinal revela que não apenas a ingestão do probiótico, mas sim seus metabólitos e/ou a modificação de funcionalidade pelo processo de fermentação são fundamentais para exercer o efeito imunomodulador almejado". A importância do estudo pode ser verificada pela falta de consenso na forma de administrar cepas probióticas no alimento, seja em cápsulas ou em sachês. "Hoje sabemos que a matriz alimentícia e a tecnologia empregada alteram o efeito que os probióticos têm e, no caso de doenças, diferentes tipos de alimentos podem ser recomendados para o alívio dos sintomas", conclui a pesquisadora. Esta notícia foi publicada em 19/01/2012 no sítio diariodasaude.com.br. Todas as informações nela contida são de responsabilidade do autor.