

En busca de un nuevo prebiótico

Contado por



Prebióticos

Son ingredientes que producen una estimulación selectiva del crecimiento y/o la actividad de bacterias de la microbiota intestinal confiriendo beneficios para la salud del hospedador.¹

Dentro de los **prebióticos** más comunes se destacan:



a Fosfoligosacáridos
b Galactoligosacáridos
c Mananoligosacáridos

Lías del cava

Son levaduras (*Saccharomyces cerevisiae*) plasmolizadas que se obtienen como subproducto de la elaboración del Cava. Su pared celular contiene **Manan oligosacáridos (MOS)**, Quitina y β -glucanos².

Actualmente se está estudiando si las lías del cava podrían actuar como prebiótico, estimulando el crecimiento de bacterias del ácido láctico (BAL).



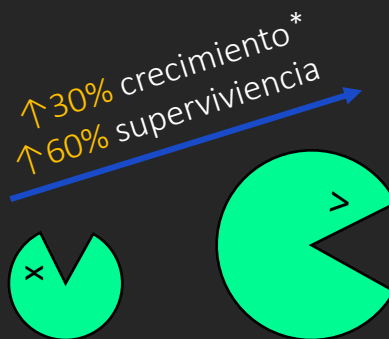
A nivel experimental

En ensayos *in vitro* se ha observado que la presencia de **lías** aumenta de manera significativa el crecimiento y/o la supervivencia de diferentes cepas de BAL.

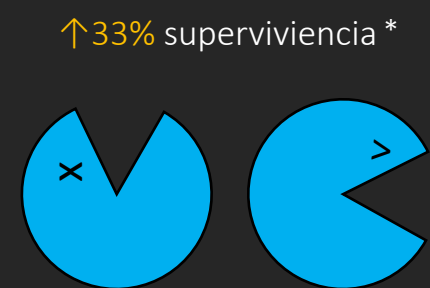
Lactobacillus sakei



Lactobacillus curvatus



Lactobacillus plantarum



*Respecto a un control sin lías



Los resultados obtenidos indican un potencial efecto **prebiótico** de las **lías del cava**.

Desde del punto de vista de la sostenibilidad, la reutilización de las lías permitirá revalorizar este sub-producto en línea con la actual tendencia encaminada a favorecer la economía circular.

Referencias: ¹ N. Corzo y col. (2014) Consenso científico sobre prebióticos de la SEMPYP. Disponible en: https://sepy.es/pdf/pub/consenso_prebioticos.pdf; ² Alcázar V. y col, (2016) e-Gnosis. 14:1-7.