

En busca de un nuevo prebiótico

Contado por



— Prebióticos 🍒applepearappleberrystrawberry—

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:

Inulina

Fructanos

FOS^a

GOS^b

MOS^c

^a Fosfoligosacáridos
^b Galactooligosacáridos
^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.

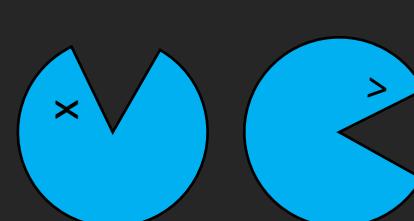
Lactobacillus sakei



Lactobacillus curvatus



Lactobacillus plantarum



*Respecto a un control sin lías



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

Desde el 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://sepyp.es/pdf/pub/consenso_prebioticos.pdf; ² Alcázar V. y col, (2016) e-Gnosis. 14:1-7.