

València, 13 de maig de 2021

## **El CSIC desenvolupa un probiòtic que prevé i tracta l'obesitat i les malalties metabòliques associades**

- **Es basa en un bacteri intestinal que redueix l'apetit i normalitza les alteracions immunològiques i metabòliques associades a l'obesitat, com la diabetis tipus 2**
- **L'Institut d'Agroquímica i Tecnologia d'Aliments (IATA-CSIC) lidera aquest projecte, finançat per la Agència Valenciana de la Innovació i on participa l'Institut Tecnològic de la Indústria Agroalimentària**

Una investigació de l'Institut d'Agroquímica i Tecnologia d'Aliments (IATA), centre del Consell Superior d'Investigacions Científiques (CSIC), ha permès el desenvolupament d'un probiòtic de nova generació que permetrà previndre de manera eficaç les complicacions metabòliques de l'obesitat. El projecte, finançat per la Agència Valenciana de la Innovació (AVI) i on participa l'Institut Tecnològic de la Indústria Agroalimentària (AINIA), consisteix en la valorització d'un bacteri aïllat de la microbiota intestinal d'individus prims que s'associa a un fenotip metabòlic saludable en estudis epidemiològics.

Patentada per l'IATA per la seua potencial aplicació per a previndre i tractar l'obesitat, el centre d'investigació del CSIC pretén, en el marc d'aquest projecte, completar les fases d'experimentació al laboratori i optimitzar els processos de producció, abans d'iniciar els assajos en humans previs a la seua comercialització.

Els estudis que s'han realitzat fins hui ofereixen resultats prometedors perquè actua a través de dos mecanismes d'acció. D'una banda, redueix l'apetit i, per una altra, normalitza les alteracions immunològiques associades a l'obesitat i que, sovint, deriven en altres malalties cròniques, com la diabetis tipus 2 i les patologies cardiovasculars.

### **Efectes positius per a la salut**

En assajos preclínic realitzats en un model d'obesitat, l'administració del bacteri ha demostrat ser capaç de reduir la ingesta d'energia i el pes i greix corporal, així com les alteracions metabòliques associades a l'obesitat, com la hiperglucèmia i la intolerància a la glucosa i, també, redueix la inflamació intestinal i sistèmica que condueix al desenvolupament de patologies cròniques.

“Pensem que aquest bacteri pot tindre major eficàcia en comparació amb altres productes existents en el mercat per la seua múltiple manera d'acció”, apunta Yolanda Sanz, professora d'investigació del CSIC a l'IATA, centre que ha coordinat el projecte europeu MyNewGut, en virtut del qual es generat un biobanc de bacteris intestinals humanes amb potencial per a millorar la salut.

Superats els primers sis mesos d'execució, l'equip científic ja ha demostrat la seguretat del bacteri, ha elevat la producció a escala de laboratori i ha seleccionat un sistema de microencapsulat per a millorar la seua estabilitat i vida útil.

### Aliments funcionals

En aquest cas, l'IATA està treballant de manera estreta amb l'AINIA, que aporta la seua experiència en tècniques de microencapsulació, un procés important per a la comercialització del probiòtic o agent bioterapèutic perquè facilitarà que, després de l'administració, el bacteri mantinga la seua viabilitat, amplificant així el seu efecte.

El projecte s'alinea, a més, amb les conclusions del Comité Estratègic d'Innovació Especialitzat (CEIE) en Agroalimentació promogut per l'AVI, que proposa la producció d'aliments més saludables, així com el desenvolupament d'aliments funcionals capaços d'exercir una acció beneficiosa per a la salut.

De la mateixa manera, aquesta iniciativa també coincideix amb l'Estratègia d'Especialització Intel·ligent de la Comunitat Valenciana, coneguda com RIS3, que coordina la Conselleria d'Innovació, Universitats, Ciència i Societat Digital. En concret, s'emmarca en la millora de la qualitat de vida mitjançant la promoció de la salut i sanitat eficient, un dels eixos prioritaris d'acció del pla.

### Vídeo de la patent:

[https://youtu.be/iMy9\\_bFOhFU](https://youtu.be/iMy9_bFOhFU)



El grup d'investigació de l'Institut d'Agroquímica i Tecnologia d'Aliments (IATA-CSIC) que ha desenvolupat el probiòtic que ha sigut patentat. A la dreta, Yolanda Sanz. Crèdits: IATA-CSIC.

**Més informació:**

[g.prensa@dicv.csic.es](mailto:g.prensa@dicv.csic.es)

Tel.: 963 622 757

**CSIC Comunicació Comunitat Valenciana**

Font: IATA/AVI

<http://www.dicv.csic.es>