

## Los alimentos con alta concentración de probióticos reducirían la afección de una bacteria en los niños

Expertos del Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo de la Universidad Politécnica de Valencia están desarrollando un proyecto de investigación para paliar el efecto de la bacteria *Helicobacter Pylori* en la población infantil, desarrollando para ello alimentos funcionales con alta concentración en probióticos. En concreto, desde los laboratorios del IAD ya se han obtenido unos snacks de manzana impregnados con zumo de mandarina y probióticos.

UPV

3/12/2008 13:31 CEST

Según explican los investigadores de la Politécnica, el *Helicobacter pylori* afecta en España al 25% de la población infantil, un porcentaje que aumenta hasta el 40% en los países subdesarrollados. Esta bacteria produce dolor estomacal, náuseas o vómitos.

En el marco de este proyecto, los investigadores de la Universidad Politécnica de Valencia han desarrollado ya un estudio piloto preliminar con unos resultados altamente positivos. Según apunta Noelia Betoret, investigadora del IAD, en el 95% de los casos de los niños infectados por esta bacteria que han ingerido estos snacks de manzana se ha observado un efecto beneficioso en su salud, disminuyendo el grado de afección.

Por otro lado, los investigadores del IAD están trabajando también en otra línea, relacionada igualmente con los alimentos funcionales, en este caso, centrada en la prevención de la obesidad infantil.

De estos dos proyectos se ha hablado esta mañana en el marco del ciclo de conferencias “Hacemos ciencia, hablamos de ciencia”. En la charla, se ha abordado también otra línea de investigación del IAD, en este caso, centrada en la obtención de bioetanol a partir de cáscara de naranja.

Pedro Fito, director del IAD, ha explicado además que en este proceso se obtienen también otros productos como “pellets” deshidratados (pienso para animales), aceites esenciales (D-limoneno) y, además, se recupera la mayor parte del agua contenida en los residuos, parte potable y parte apta para el riego. “Se trata de una línea de una gran importancia económica y medioambiental”, apunta Pedro Fito.

Derechos: **Creative Commons**

Creative Commons 4.0

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)