

EDITORIAL

Probióticos: Una oportunidad para la industria alimentaria

En los últimos años se ha evidenciado el incremento del uso de microorganismos probióticos como agentes promotores de salud y bienestar en los consumidores, relacionando su uso con múltiples beneficios. Sin embargo, para promover los efectos benéficos, los microorganismos con propiedades probióticas deben tolerar las condiciones del sistema digestivo, de manera que puedan colonizar y desarrollar actividad metabólica en el tracto intestinal humano.

Los microorganismos con propiedades probióticas se comercializan cada vez más en forma de suplementos dietarios y en los alimentos funcionales, no obstante, a lo largo del tiempo el enfoque del consumo de probióticos se ha limitado a garantizar su funcionalidad manteniendo la viabilidad celular en las matrices alimentarias que tradicionalmente han sido vinculadas a productos fermentados como fuente de nutrientes y otras sustancias que posean efectos benéficos a nivel.

La producción de alimentos con presencia probióticos es un desafío, especialmente debido a las dificultades de supervivencia y mantenimiento de las células probióticas agregadas a los alimentos en condiciones de procesamiento, almacenamiento, distribución y consumo. En paralelo, la encapsulación celular se consolida como una alternativa para mejorar la supervivencia de probióticos añadidos a distintas matrices alimentarias.

El crecimiento rápido del mercado de probióticos se produce en la industria de los alimentos, dado que existe una tendencia a consumir alimentos enriquecidos con probióticos en vez de consumir comprimidos, cápsulas o suplementos con probióticos.

Considerando el aumento de la popularidad de los alimentos probióticos y la ausencia de un consenso internacional sobre la metodología para evaluar la eficacia y la inocuidad de estos productos, se posiciona el rol del microbiólogo como un ente articulador que permite generar alimentos funcionales que contemplen todos los riesgos asociados a seguridad alimentaria, posibilitando la generación de nuevos alimentos que permitan cubrir las necesidades de los diferentes consumidores.

Manuel Alejandro Velandia López
M.sc Microbiología Agroindustrial

Universidad Libre Pereira.