

Logran producir una cerveza probiótica



Investigadores de la Universidad Nacional de Singapur han logrado producir una cerveza que mejora la salud intestinal y la inmunidad. Hay un montón de probióticos en productos lácteos, por ejemplo, pero en la actualidad no hay cervezas que mejoren las bacterias del cuerpo debido a que el líquido dorado contiene ácidos de lúpulo, que limitan el crecimiento y la supervivencia de probióticos.

Sin embargo, estos expertos lograron desarrollar una cerveza que puede soportar la cepa probiótica conocida como *Lactobacillus paracasei* L26; este se encuentra en el intestino humano, y hay evidencias de que puede regular el sistema inmunológico.

Aunque los probióticos pueden ser beneficiosos para las personas con problemas de salud, la evidencia es mucho menor cuando se trata de que lo tomen personas sanas. Los investigadores dicen que esta cerveza podría ayudar a “aumentar la inmunidad”, pero es una afirmación discutible. En 2011, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria consideró que estas afirmaciones no tienen el apoyo de la ciencia, y de hecho prohibió a ciertas empresas hacer tales afirmaciones.

Sin embargo, los creadores singapurenses ya han presentado la patente sobre su descubrimiento para evitar que otros se apropien de la receta, y esperan que finalmente les autoricen a producir la cerveza y venderla en el mercado.

Fuente: nosabesnada.