

12 de febrero de 2015**Descripción y función tecnológica del producto lácteo fermentado denominado YAKULT.**

Con el fin de informar de manera **correcta y responsable** la descripción del producto **Yakult**, referimos el reconocimiento de la **FAO (Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) / OMS (Organización Mundial de la Salud)** en su evaluación sobre la **seguridad para el consumo de probióticos por los seres humanos** a nivel internacional por grupos de expertos en el tema y no apreciaciones parciales o locales.

Consulta de Expertos FAO/OMS sobre la Evaluación de las Propiedades Saludables y Nutricionales de los Probióticos en los Alimentos, incluida la Leche en Polvo con Bacterias Vivas de Ácido Láctico

<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/009/a0512s/a0512s00.pdf>

Esta consulta de expertos desde el 2001 y publicado en el 2006 de manera internacional, la fecha tiene una cantidad más amplia de información que garantiza la inocuidad y efectividad de los probióticos en la salud humana en diferentes niveles de aplicación, tanto en alimentación como aplicación clínica.

Aunado a esto, existe a nivel mundial reglas de fabricación y contenido de los productos (materias primas e ingredientes permitidos, incluyendo los saborizantes) que se enmarcan en la **legislación internacional** (Comisión Codex Alimentarius), **se adoptan en la legislación nacional**, ambas consensuadas por expertos técnicos y científicos en alimentos, autoridades en salud, agricultura y comercio, así como de organizaciones de consumidores.

Los alimentos industrializados están diseñados para personas sanas en los diferentes grupos etarios, de existir una contraindicación, cada consumidor y su médico decidirán si lo utilizan o no en la dieta diaria, como es la cantidad de azúcar u otro ingrediente.

También existen productos lácteos fermentados con una composición diferente, para aquellos consumidores que limitan el consumo de azúcar.

Considerando lo anterior, YAKULT es un producto lácteo fermentado de 80 mililitros que no compite con la dieta diaria.

Con el fin de informar correctamente al consumidor, la etiqueta cumple con las directrices que refiere la *NORMA Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria*, validado el contenido de la etiqueta por PROFECO (Procuraduría Federal del Consumidor).

La denominación **producto lácteo fermentado** se refiere a aquellos productos que en su elaboración involucran la fermentación de la leche y desarrollo de bacterias ácido lácticas, independiente a la relación leche-edulcorante. Por lo que el componente exclusivo en Yakult es el ***Lactobacillus casei Shirota***, bacteria probiótica respaldada científicamente.

12 de febrero de 2015

Para el caso particular, el contenido de bacterias probióticos se describe de la siguiente forma:

En la leyenda comercial y científica para expresar las UFC (**Unidades Formadoras de Colonias**) el enunciado es:

1×10^8 (siendo 8 la cantidad de ceros que contiene la cifra) equivale a

100 000 000 UFC por cada mililitro. Y se lee 100 millones / mililitro.

Por tanto si el frasco contiene 80 mililitros que es una porción, se multiplica

100 000 000 UFC por 80 mililitros resultando 8 000 000 000 UFC por porción.

$1 \times 10^8 \times 80 \text{ ml} = 8 000 \text{ millones de UFC / por porción.}$

En razón a que aun no existe una Norma Oficial Mexicana (NOM) especifica de probióticos, los productores de este tipo de leche fermentada, nos apegamos a lineamientos internacionales y cumplimos con la Norma Oficial Mexicana (NOM) de etiquetado de alimentos NOM 051 mencionada, así como los Lineamientos de inocuidad descritos en la *NORMA Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.*

Debido a la legislación internacional en alimentos, la seriedad, responsabilidad y el compromiso con nuestros consumidores, el número de bacterias probióticas y su viabilidad (activas) están presentes hasta la fecha de caducidad correspondiente, para tener un efecto benéfico a la salud. Tal declaración la vigila la Procuraduría Federal del Consumidor y otras entidades de salud en el país.

Es importante mencionar que la empresa YAKULT está presente en apoyo a la salud humana en 33 países, elaborando diversos tipos de leche fermentada con bacterias probióticas y otros alimentos desde hace 80 años y tiene un Centro de Investigación Microbiológica ubicado en Japón y es reconocido en el medio científico por su aportación a la ciencia de los alimentos.

Debido a su calidad y pureza, el *Lactobacillus casei Shirota* es reconocido como seguro para el consumo humano por entidades especializadas en salud, tal como la FDA (Food and Drug Administration) del gobierno de los Estados Unidos de Norteamérica. También tenemos el reconocimiento como un alimento funcional, es decir que contribuye a la salud por el Ministerio de salud trabajo y bienestar del Japón denominado FOSHU.

Por la gran cantidad de información científica encontrada a nivel mundial en bacterias probióticas y otras disciplinas en nutrición y salud humana, se realizan diversas actividades de divulgación a especialistas en el tema, con el fin de mantener actualizados a los diversos grupos de especialistas nacionales, logrando con esto, tener información actualizada, fidedigna y calificada por expertos de diversos países.

Para mayor información puede visitar el sitio WEB. www.yakult.com.mx