



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE DIETISTAS – NUTRICIONISTAS

MIEMBRO DE LA EFAD.
(Federación Europea de
Asociaciones de Dietistas)

El Grupo de Revisión y Posicionamiento de la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (GREP-AEDN) ha tenido constancia de un texto que contiene una serie de afirmaciones acerca del producto Actimel® de la empresa Danone®. Dicho texto está circulando actualmente por Internet a través de correos electrónicos multi-destinatario. Debido a que dichas afirmaciones pueden generar un claro ambiente de desinformación sobre el consumidor, el GREP-AEDN las ha revisado, tal y como queda reflejado en la siguiente tabla:

| Afirmación (literal) | Valoración de la afirmación |
|--|-----------------------------|
| “El ACTIMEL provee al organismo una bacteria llamada L.CASEI” | Veraz |
| “Esta sustancia es generada normalmente por el 98% de los organismos, pero cuando se le suministra externamente por un tiempo prolongado, el cuerpo deja de elaborarla y paulatinamente “olvida” que debe hacerlo y cómo hacerlo, sobre todo en personas menores a 14 años” | Falsa |
| “En realidad, surgió como un medicamento para esas pocas personas que no lo elaboraban, pero ese universo era tan pequeño que el medicamento resultó no rentable; para hacerlo rentable se vendió su patente a empresas alimenticias.” | Falsa |
| “La Secretaría de Salud obligó a ACTIMEL a indicar en su publicidad que el producto no debe consumirse por un tiempo prolongado; y cumplieron, pero en una forma tan sutil que ningún consumidor lo percibe (p.ej. “desafío actimel: consúmalo durante 14 días” o “haga de agosto su actimel”).” | Falsa |

Teniendo en cuenta lo descrito en la tabla, y tras haber revisado la bibliografía científica existente acerca del *Lactobacillus Casei DN-114 001*, así como posibles fuentes que sustenten de forma fidedigna las afirmaciones contenidas en el texto, la postura del GREP-AEDN al respecto es que, a excepción de la afirmación “el ACTIMEL provee al organismo una bacteria llamada L.Casei” (1-4), el resto de conceptos descritos en dicho texto son falsos. Es de destacar, asimismo, que no se han hallado efectos perjudiciales asociados a la ingesta de Actimel® o del *Lactobacillus Casei DN-114 001* en la literatura científica. El análisis de los posibles beneficios derivados del consumo regular de dicho producto, confirmados por varios ensayos clínicos aleatorizados y con grupo control (5-10) (ver Anexo), se aleja del propósito del presente documento.

Julio Basulto

En representación del Grupo de Revisión y Posicionamiento de la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (GREP-AEDN)



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE DIETISTAS – NUTRICIONISTAS

MIEMBRO DE LA EFAD.
(Federación Europea de
Asociaciones de Dietistas)

ANEXO

Bibliografía citada

1. Agarwal KN, Bhasin SK. Feasibility studies to control acute diarrhoea in children by feeding fermented milk preparations Actimel and Indian Dahi. *Eur.J.Clin Nutr.* 2002;56 Suppl 4:S56-9.:S56-S59.
2. Cobo Sanz JM, Mateos JA, Muñoz CA. [Effect of *Lactobacillus casei* on the incidence of infectious conditions in children]. *Nutr.Hosp.* 2006;21:547-51.
3. Marcos A et al. The effect of milk fermented by yogurt cultures plus *Lactobacillus casei* DN-114001 on the immune response of subjects under academic examination stress. *Eur.J.Nutr.* 2004;43:381-9.
4. Borruel N, Casellas F, Antolin M, Llopis M, Carol M, Espin E, Naval J, Guarner F, Malagelada JR. Effects of nonpathogenic bacteria on cytokine secretion by human intestinal mucosa. *Am J Gastroenterol.* 2003 Apr;98(4):865-70.
5. Parra D et al. Monocyte function in healthy middle-aged people receiving fermented milk containing *Lactobacillus casei*. *J.Nutr.Health Aging.* 2004;8:208-11.
5. Parra MD et al. Daily ingestion of fermented milk containing *Lactobacillus casei* DN114001 improves innate-defense capacity in healthy middle-aged people. *J.Physiol Biochem.* 2004;60:85-91.
6. Pedone CA et al. Multicentric study of the effect of milk fermented by *Lactobacillus casei* on the incidence of diarrhoea. *Int.J.Clin Pract.* 2000;54:568-71.
7. Pedone CA et al. The effect of supplementation with milk fermented by *Lactobacillus casei* (strain DN-114 001) on acute diarrhoea in children attending day care centres. *Int.J.Clin Pract.* 1999;53:179-84.
8. Sykora J et al. Effects of a specially designed fermented milk product containing probiotic *Lactobacillus casei* DN-114 001 and the eradication of *H. pylori* in children: a prospective randomized double-blind study. *J.Clin Gastroenterol.* 2005;39:692-8.
9. Tormo CR et al. [Intake of fermented milk containing *Lactobacillus casei* DN-114 001 and its effect on gut flora]. *An.Pediatr.(Barc.).* 2006;65:448-53.
10. Turchet P et al. Effect of fermented milk containing the probiotic *Lactobacillus casei* DN-114001 on winter infections in free-living elderly subjects: a randomised, controlled pilot study. *J.Nutr.Health Aging.* 2003;7:75-7.

Consell de Cent.314 , pral. B – 08007 BARCELONA
Teléfono 93 487 00 80 - Fax 93 487 53 12
E-mail: aedn.es@retemail.es

Horario de atención al público: LUNES (10 a 13 h.), MARTES y JUEVES (16:30 a 19:30 h.)