



MINISTERIO DE
EDUCACIÓN Y
CIENCIA



CONSEJO SUPERIOR
DE INVESTIGACIONES
CIENTÍFICAS

INSTITUTO DEL FRÍO

DANONE SA
Att José Antonio Mateos
Buenos Aires 21
08029 Barcelona

En Madrid, a 17 de abril de 2007.

Apreciado Sr Mateos,

Le remitimos la presente en relación a la información falsa que circula por Internet y correo electrónico respecto del producto Actimel® de Danone.

A su petición y dado que dicha información sobre Actimel® puede crear desinformación en el consumidor, adjunto nos es grato remitirles las afirmaciones, que hemos elaborado a título personal, debidamente firmadas.

Por todo ello, autorizamos a DANONE SA para facilitar estas afirmaciones a periodistas que se interesaran por la información citada.

Sin otro particular, reciba un cordial saludo.

Teresa Requena
Departamento de Ciencia y Tecnología de Productos Lácteos

Manuela Juárez



Escrito sobre los correos electrónicos en circulación que falsean las características de Actimel

1. Es imposible que el organismo humano, a cualquier edad, produzca o genere *Lactobacillus casei* o cualquier otro microorganismo.
2. Es imposible, por tanto, que el consumo de *Lactobacillus casei* genere algún cambio sobre la afirmación anterior.
3. *Lactobacillus casei* es una bacteria y no un medicamento.
4. *Lactobacillus casei* es consumido diariamente, en gran cantidad y de manera habitual en alimentos como quesos y leches fermentadas, etc., y participa, entre otras funciones, en proporcionar las características sensoriales apreciadas de estos alimentos.
5. No se han descrito procesos patológicos causados por *Lactobacillus casei*, en concreto por la cepa DN-114001 que incluye Actimel.
6. No hay ninguna edad o estado fisiológico para los cuales esté contraindicado el consumo diario de leches fermentadas que contengan *Lactobacillus casei*.
7. Existe documentación científica en revistas internacionales de impacto que acreditan que el consumo diario de leches fermentadas que contienen *Lactobacillus casei*, y en concreto la cepa DN-114001, proporciona beneficios en la salud del consumidor.

Responsables de la información incluida en este escrito:

Dras. Teresa Requena y Manuela Juárez
Departamento de Ciencia y Tecnología de Productos Lácteos