

INTERÉS DE LA LEVADURA DE CERVEZA

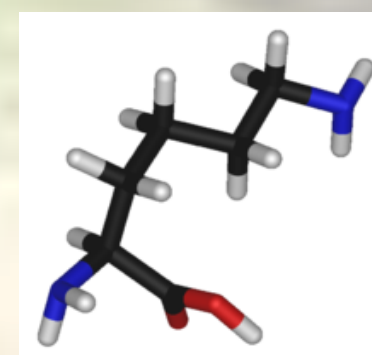
María Dolores Escudero, Manuel De Rojas, Isabel Acebedo, Blanca Chiclana
Dpto. de Farmacología, Facultad de Farmacia, Universidad de Sevilla, Sevilla, España



COMPOSICIÓN

Proteínas

- ✓ Lisina.
- ✓ Isoleucina.
- ✓ Treonina.



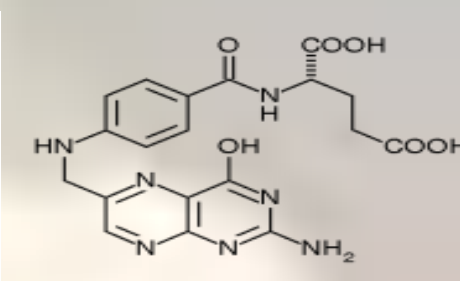
Lípidos

- ✓ Ácidos grasos insaturados.
- ✓ Ácido oleico y linoleicos.
- ✓ Esteroles.



Vitaminas

- Complejo B:
- ✓ B1-B2-B6
- ✓ Niacina
- ✓ Ácido fólico
- ✓ Biotina-pantotenato



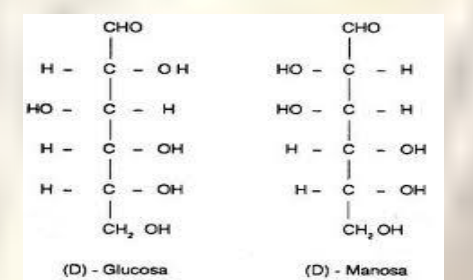
Minerales y oligoelementos

- ✓ Fosfatos
- ✓ Potasio



Carbohidratos

- ✓ Glucógeno y trealosa.
- ✓ Glucanos y mananos.

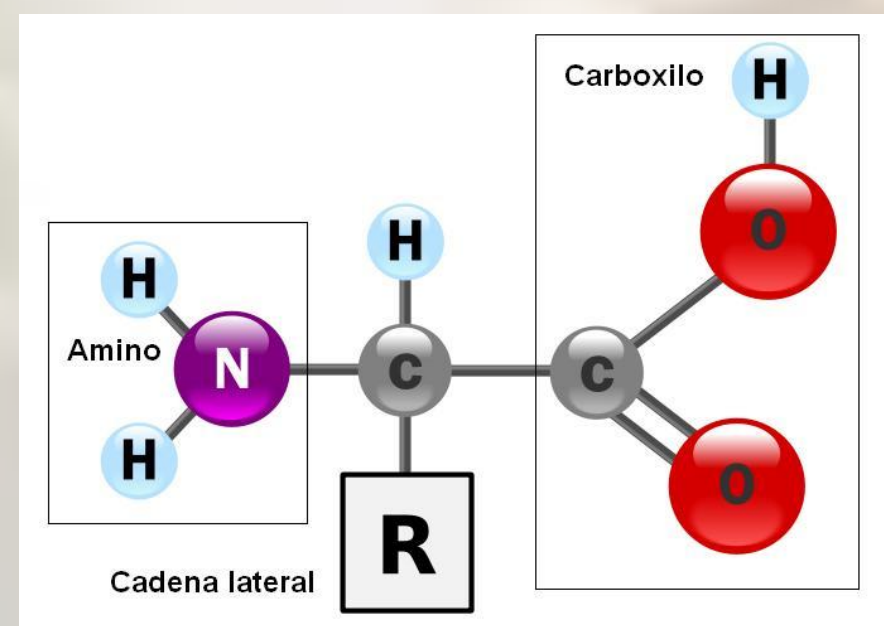
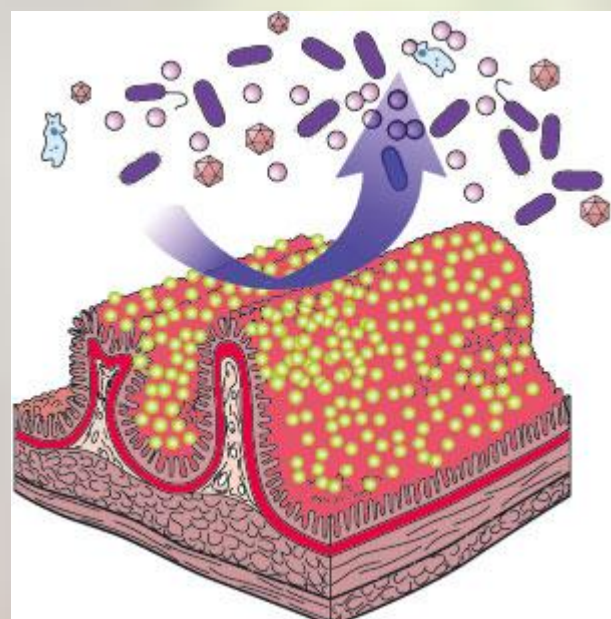


Reacción Química de la Fermentación de la Glucosa



ACCIÓN FARMACOLÓGICA

La levadura de cerveza se emplea como suplemento nutricional antianémico



Un gran número de estudios farmacológicos demuestran los **efectos probióticos beneficiosos** de este microorganismo en enfermedades agudas y crónicas del aparato digestivo.

- ✓ Produce proteasas capaz de destruir toxinas de *E. coli*, *Clostridium difficile* y *Cólera*.
- ✓ Inhibe el crecimiento de patógenos como *Cándida albicans*, *Salmonella typhimurium* y *Yersinia enterocolitica*.
- ✓ Favorece la integridad y funcionalidad de la membrana intestinal.
- ✓ Favorece la recuperación de la microbiota.
- ✓ Interviene en la maduración de los enterocitos y disminuye la liberación de citocinas inflamatorias a nivel de la mucosa intestinal.

USOS

Puede ser mezclada con todo tipo de alimentos, para enriquecer el valor nutricional y por sus características físicas se puede mezclar en cualquier proporción con:

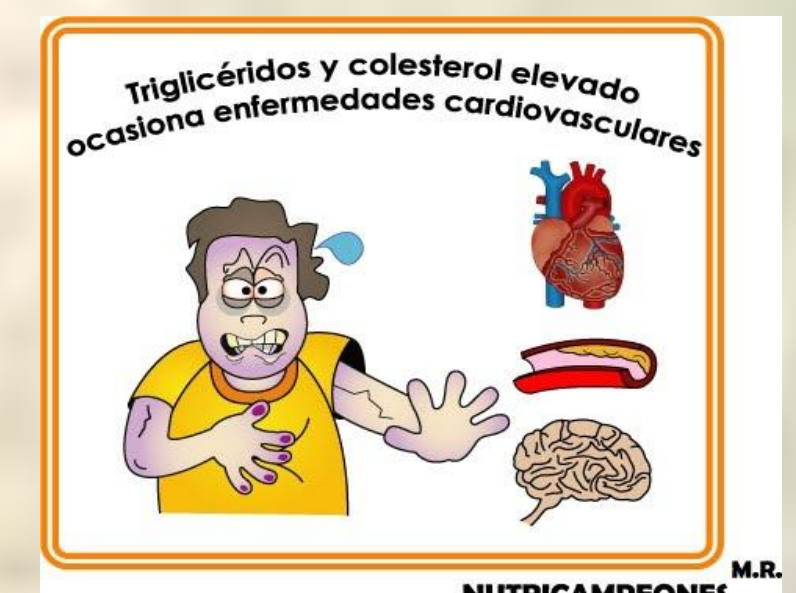
- verduras deshidratadas en polvo, sopas y caldos, pastas y ensaladas (espolvoreada con queso rallado) jugos de frutas e infusiones.
- carnes picadas (hamburguesas caseras)
- alimentos para niños.
- leche líquida o en polvo, cacao, chocolate, yoghurt, cremas, azúcar, cereales, leche de soja, etc.
- cualquier tipo de alimento o dieta que necesite un suplemento extra de vitaminas (del grupo B), minerales y oligoelementos.
- vehículo de sabores para condimentos.
- agente espesante, texturizante y ligante de alimentos
- incorporación adicional de fibra dietaria.
- promueven una buena salud
- finalidad dietoterápica
- antioxidantes naturales



INDICACIONES / RECOMENDACIONES

La Comisión E aprueba la levadura de cerveza para:

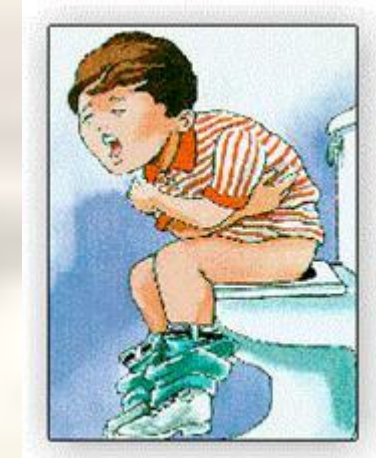
- o Casos de pérdida de apetito y formas crónicas de acné y forunculosis.
- o Casos de diarrea aguda, prevención y tratamiento de diarrea del viajero y coadyuvante en acné crónico.
- o Reduce los niveles de glucemia postprandial.
- o Reduce los niveles de triglicéridos y aumenta los de HDLc.



POSOLOGÍA / MODO DE EMPLEO



ACNÉ



DIARREAS

- Prevención de diarrea del viajero: 250-500 mg/día (comenzando 5 días antes del viaje).
- Tratamiento de diarrea: 250-500 mg/día.
- Diarrea asociada a soporte de nutrición enteral: 2.000 mg/día entre 8-28 días.
- Diarrea en casos de soporte de nutrición enteral por sonda: 500 mg/litro de solución.

EFFECTOS SECUNDARIOS

Flatulencia, dolores de cabeza en individuos hipersensibles.

La cepa Hansen CBS 5926 puede producir reacciones de hipersensibilidad: prurito, urticaria, exantema, edema de Quincke.

PRECAUCIONES

Es necesario consultar al médico: en caso de **diarreas infantiles**, si se prolonga durante **más de dos días**, si las **heces se acompañan de sangre** o si hay **fiebre**.

CONTRAINDICACIONES

Alergias a hongos y levaduras

La Comisión E recomienda no administrar la cepa Hansen CBS 5926 a niños sin prescripción.

BIBLIOGRAFÍA

- ✓ Bernat Vanaclocha, Salvador Cañigueral. Vademécum de prescripción. 4ª edición. Barcelona: Elsevier Masson; 2003. p. 324-327
- ✓ http://www.fitoterapia.net.fama.us.es/vademecum/vademecum_plantas_ficha.php?remedio=697
- ✓ <http://www.botanical-online.com/levaduradecerveza.htm>
- ✓ http://es.wikipedia.org/wiki/Saccharomyces_cerevisiae
- ✓ http://www.abnspain.com/images/stories/La_levadura_de_cerveza_Saccharomyces_Cerevisiae_en_alimentacion_animal.pdf