



## Latte fermentato con Lactobacillus Paracasei CBA L74 riduce le infezioni

Data 22 maggio 2016  
Categoria pediatria

Latte fermentato con Lactobacillus Paracasei CBA L74 riduce le infezioni.

Il latte fermentato con Lactobacillus Paracasei CBA L74, di origine umana, si è dimostrato in grado di stimolare il sistema immunitario e ridurre di oltre il 60% il numero medio di infezioni a livello respiratorio e gastrointestinale, in un'ampia popolazione di bambini fra i 12 e i 48 mesi d'età. (1)

Rispetto al gruppo placebo, con il nuovo ingrediente si è registrata infatti una riduzione del 35% della percentuale di bambini con almeno un episodio infettivo e una riduzione del 64% del numero medio di infezioni per bambino. L'outcome più rilevante dello studio è stato la riduzione del 32% degli episodi di infezioni dell'alto tratto respiratorio (URTI) e una riduzione del 58% degli episodi di gastroenterite acuta. In particolare, le prime hanno colpito il 48,2% dei bambini alimentati con latte fermentato rispetto al 70,5% dei bambini appartenenti al gruppo placebo; analogamente, solo il 13,1% dei bambini che ricevevano il latte fermentato ha avuto un'infezione gastrointestinale contro il 31,1% del gruppo placebo.

Questo il principale risultato di una ricerca Italiana che ha visto coinvolti il Dipartimento di Scienze Mediche dell'Università di Napoli Federico II, l'Unità Operativa di Neonatologia Ca' Granda dell'Ospedale Maggiore Policlinico di Milano, la Clinica Pediatrica e Neonatologica dell'Università degli Studi di Palermo e il Dipartimento Sperimentale di Oncologia dell'Istituto Europeo di Oncologia di Milano.

L'ingrediente esplica un'attività postbiotica che presenta molteplici differenze e specificità rispetto a quella svolta dai probiotici (microrganismi vivi) e prebiotici (sostanze indigeribili usate dai batteri intestinali per la loro crescita), entrambi già ampiamente diffusi nella pratica clinica pediatrica. Si definisce infatti postbiotico ogni fattore (metabolita) prodotto da un probiotico che sia in grado di conferire effetti benefici all'ospite. Tale attività è riportata dai dati pubblicati che evidenziano come i prodotti metabolici derivati dalla fermentazione del latte da parte di Lactobacillus paracasei CBA L74 sono in grado di modulare la risposta immunitaria, grazie alla capacità di regolare la produzione di due citochine chiave per il sistema immunitario: attraverso studi in vitro, si è riscontrato che questi prodotti metabolici sono in grado di ridurre la produzione di IL-12, dotata di proprietà pro infiammatorie, e al contrario di preservare i livelli di IL-10, che invece ha un effetto antinfiammatorio.

**ClementinoStefanetti**

### Bibliografia

1. Nocerino R. Cow's milk and rice fermented with Lactobacillus paracasei CBA L74 prevent infectious diseases in children: A randomized controlled trial. Clin Nutr. 2015 Dec 17. S0261-5614(15)00341-6.

[www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/26732025](http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/26732025)

2. Nutrimune [www.plasmon.it/nutrimune/la-linea-nutrimune.php](http://www.plasmon.it/nutrimune/la-linea-nutrimune.php)