

- Viernes 23 de Enero -

Usuarios registrados

> Usuario:

> Password:

OK

· ¿Olvidó su contraseña?
· [Política de privacidad](#)

[REGISTRARSE](#)

Carpets

A - B - C - D - E - F
G - H - I - J - K - L
M - N - O - P - Q - R
S - T - U - V - W - X
Y - Z

iCambia al formato digital ahora!




Nota de prensa



email al comunicador



ver carpeta de prensa

Centro de Información Cerveza y Salud

23-01-09 // 10:44h

La levadura de cerveza contribuye a un nuevo hito en investigación en ciencias de la salud

[Cerveza San Miguel Eco](#)

Conoce la cerveza ecológica de San Miguel.
www.sanmigueleco.es

[Estrella Damm Inedit](#)

la nueva cerveza de Ferran Adrià y los maestros cerveceros de Damm

Un grupo de investigadores españoles ha utilizado la levadura de cerveza para hallar los factores que silencian el VIH en el genoma humano

La levadura de cerveza, descubierta por Louis Pasteur en 1856, supuso el nacimiento de la biotecnología y el primer cultivo in vitro realizado por el hombre

Sus propiedades beneficiosas para la salud han hecho que esta levadura forme parte de la dieta del hombre desde hace siglos

Madrid, enero 2009. - Un grupo de investigadores españoles dirigido por el Prof. Sebastián Chávez de la Universidad de Sevilla y el Dr. Albert Jordá del Centro de Regulación Genómica de Barcelona, ha desvelado los mecanismos por los que el VIH permanece silenciado en el genoma humano y fuera del alcance de los retrovirales utilizando un sistema genético basado en el de la levadura de cerveza. La levadura de cerveza (*Saccharomyces cerevisiae*), descubierta por Pasteur en 1856 y que supuso el nacimiento de la biotecnología, demuestra nuevamente su elevado potencial para la investigación en ciencias de la salud.

Esta levadura fue uno de los primeros microorganismos cultivados por el hombre y ha servido históricamente para la realización de numerosas investigaciones. Se trata de un organismo eucariótico que ha servido de base para avances notables en genética y genómica y que ha abierto un elenco de posibilidades al poder analizarse la funcionalidad de todos sus genes, así como modificarlos de manera controlada. La levadura de cerveza se ha configurado como un sistema modelo extraordinariamente útil para muchos estudios funcionales de genes de otros organismos, incluida la especie humana, como el que acaban de publicar los equipos de Chávez y Jordá. Utilizando un sistema genético basado en la levadura de cerveza, los investigadores han identificado varios factores celulares que contribuyen a que el VIH quede latente al integrarse en el genoma celular. Las copias latentes del VIH suelen hallarse en regiones del genoma que sí están siendo expresadas, lo que resultaba paradójico hasta el momento. El nuevo mecanismo descubierto ha logrado hacerlo plenamente comprensible.

La levadura de cerveza es un producto natural de elevado valor alimenticio y uno de los alimentos clave nuestro tiempo. Durante muchos años esta levadura ha formado parte de la dieta del hombre, y es utilizada en muchos alimentos pues mejora el perfil nutricional de los mismos. Según el Prof. César Nombela, Catedrático de Microbiología de la Facultad de Farmacia y Director de la Cátedra de Bebidas Fermentadas de la Universidad Complutense de Madrid, "la levadura de cerveza es rica en proteínas de valor biológico con buena composición en aminoácidos y vitaminas del grupo B, siendo de fácil digestibilidad y rápida absorción por el organismo".

Pasteur y la fermentación

Desde el 4.000 a.C en Mesopotamia hasta el siglo XIX, pasando por los productores de cerveza que en el siglo XVI promulgaron la "Ley de pureza" para la elaboración de esta bebida a base cebada malteada, lúpulo y agua pura, se desconocía la existencia de levaduras, atribuyéndose a casualidad la aparición de las burbujas y la espuma que culminaban el proceso de producción.

En 1856, Pasteur demostró que la levadura de cerveza es un microorganismo vivo presente en materiales naturales como la cebada, lo que hizo posible el control preciso de la fermentación que transforma el azúcar en alcohol y por tanto la producción de cerveza. Por este motivo, esta levadura está considerada como el cultivo in vitro más antiguo realizado por el hombre. Basándose en su estudio Pasteur pudo demostrar que no existe la generación espontánea, analizar la fermentación en condiciones anaeróbicas (sin oxígeno) e identificar los agentes responsables de la fermentación en la producción de cerveza.

El descubrimiento de la fermentación representó un paso gigante para la ciencia y para la salud. Varias fábricas de cerveza requirieron el asesoramiento de Pasteur que llegó a construir una planta cervecera piloto en la Ecole Normale de París. En 1876 publicó su libro "Estudios sobre la cerveza" que fue traducido a otras lenguas y tuvo gran repercusión en las industrias cerveceras europeas.

[Estrella Damm Inedit](#)

la nueva cerveza de Ferran Adrià y los maestros cerveceros de Damm

www.estrelladamm.es/inedit

[Riesgos en Alimentación](#)

Su detección, control y eliminación. Prevención de riesgos sanitarios.

www.estudiosalimentarios.es

Notas de prensa

23-01-09 // 12:36h

La AATRM publica el informe "Desarrollo de indicadores de proceso y resultado y evaluación de la práctica asistencial oncológica" [AATRM](#)

23-01-09 // 12:32h

La AATRM publica el informe "Descripción del estado de situación del cribado prenatal de las cromosopatías fetales más frecuentes -principalmente Síndrome de Down- en el Estado español y propuestas de mejora en la práctica clínica habitual". [AATRM](#)

23-01-09 // 09:02h

VI-CLONE renueva su página web y convierte a Violeta en su VI-CLONE CORPORATIVO [VI-CLONE CORP](#)

22-01-09 // 21:15h

Especial novias Revitalance [EPComunicación](#)

22-01-09 // 18:17h

Dos empresas del Grupo BOYACA obtienen la certificación ISO 9001 [Grupo ACMS Consultores](#)

22-01-09 // 14:14h

EL 82% DE LOS USUARIOS ELIGE PORTALES ESPECIALIZADOS DE VIAJES EN INTERNET ANTES QUE LAS WEBS DE LAS AGENCIAS TRADICIONALES [ACTIVUD DE COMUNICACION](#)

22-01-09 // 13:29h

Seiscientos Farmacéuticos analizan el modelo de acceso al tratamiento de la disfunción eréctil en España [WEBER SHANDWICK](#)

22-01-09 // 13:23h

La Comisión Europea aprueba VIDAZA® para el tratamiento de pacientes con síndromes mielodisplásicos (SMD) de más alto riesgo y leucemia mieloide aguda (LMA) [WEBER SHANDWICK](#)

22-01-09 // 13:15h

Por primera vez, el profesor David Nathan, primera autoridad internacional en diabetes, impartirá una conferencia en España [Berbés Asociados](#)

22-01-09 // 13:15h

Medial Desarrollos, nuevo partner en exclusiva de

Ahora Soluciones ERP-CRM
Ahora[+ Más notas](#)

Lejos de lo que pueda parecer, la fermentación es un proceso bioquímico frecuente en la naturaleza e incluso constituye la base de la producción de un gran número de alimentos y bebidas habituales en nuestra alimentación como, por ejemplo, el pan, el yogur, el queso, la cerveza y el vino. Sin embargo, el conocimiento científico de los procesos fermentativos es relativamente reciente y está íntimamente ligado con el desarrollo de ciencias básicas como la bioquímica y la microbiología.

Bebidas fermentadas y salud

Antiguamente, en situaciones en las que la seguridad microbiológica del agua no estaba garantizada, el consumo de bebidas fermentadas permitía una hidratación y alimentación más seguras. Tanto el vino como la cerveza han sido reconocidos en los primeros libros de medicina como alimentos seguros desde el punto de vista microbiano. En el propio proceso fermentativo la levadura de cerveza realiza transformaciones de la materia prima generando diversas sustancias, algunas incluso con poder antimicrobiano.

Por otra parte, las bebidas fermentadas elaboradas exclusivamente a partir de la fermentación de alimentos como la uva, los cereales, los frutos carnosos o bayas, poseen un bajo contenido alcohólico por lo que mantienen inalterados muchos micronutrientes (vitaminas, antioxidantes, fibra y minerales) de los alimentos que les dan origen. Además, estas bebidas aportan una cantidad variable de energía, no aportan grasas, proporcionan cantidades de proteínas, aportes variables de vitaminas y de minerales.

Diversos estudios científicos nacionales e internacionales confirman que el consumo moderado de bebidas fermentadas por adultos sanos (en cantidades que no superen los 30 g/día de alcohol, en el caso de los hombres, y 20 g/día en las mujeres) puede ser saludable por las propiedades que les confieren tanto su baja graduación como por las materias primas con las que están elaboradas.

Como consecuencia de estas evidencias científicas, la Pirámide de la Alimentación Saludable, elaborada por la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria-SENC y recomendada por la Sociedad Española de Medicina de Familia y Comunitaria-SEMFYC, incluye como parte de la dieta las bebidas fermentadas (cerveza, vino, cava o sidra) de forma opcional y moderada, únicamente por adultos sanos.

Centro de Información Cerveza y Salud
Estefanía Lacarte / Francisco Calderón
Tel: 91 384 67 54 / 02
info@cervezaysalud.com

[Más información en:](#)

No hay archivos adjuntos

 [email al comunicador](#)

 [carpeta de prensa](#)

[Quiénes somos](#) | [Mapa del sitio](#) | [Qué es la eComunicación](#) | [Ayuda](#) | [Contacta](#) | [Acceda al RSS](#)

 **acesogroup**

93 412 20 64 / 91 353 15 80

Todos los derechos reservados - Aviso legal
info@acceso.com

2009 Accesogroup S.L.