



natraceutical

Natraceutical inicia la producción de la primera fibra soluble de cacao que reduce el riesgo de padecer determinadas cardiopatías

Valencia, 28 de noviembre de 2005.- Natraceutical, S.A., compañía biotecnológica referente en Europa en elaboración e investigación en ingredientes funcionales, principios activos y extractos vegetales, ha puesto en marcha el proceso productivo que le permitirá ofrecer al mercado la **primera fibra soluble de cacao**, al tiempo que presenta los resultados de un estudio pre-clínico, realizado **en colaboración con el CSIC**, que demuestra una **disminución en los niveles de colesterol de animales hipercolesterolémicos, del 52%**.

Las expectativas de mercado para un producto de estas características, son, en palabras de **José Vicente Pons Andreu**, consejero delegado de la compañía *“muy importantes, ya que es un método natural y congruente para aumentar el contenido en fibra soluble y, por tanto, las propiedades beneficiosas para el organismo de productos con sabor a cacao y chocolate”*. Natraceutical espera facturar un millón de euros por ventas de su Fibra Soluble de Cacao en 2006 e incrementar esta cifra hasta los 10 millones de euros en los próximos cinco años.

José Vicente Pons Andreu anuncia que *“estamos ante el primer producto de fibra soluble, no derivado de los cereales, que ha demostrado un efecto beneficioso sobre los niveles de colesterol. La cantidad de aplicaciones diferentes que puede darse a este producto en el mercado de la alimentación es elevadísima”*. En cuanto a los desarrollos que la compañía piensa realizar explica *“el inicio de la producción es ya un hito pero, además, en línea con nuestra política de trabajar conjuntamente con nuestros clientes, nuestros equipos desarrollarán aplicaciones a la medida de las diferentes necesidades y especificidades que puedan tener cada uno de ellos”*.

El estudio, realizado en conjunción con los doctores Laura Bravo y Luis Goya, del departamento de metabolismo y nutrición del Instituto del frío, dependiente del CSIC, demuestra un **efecto significativo sobre los niveles de colesterol y triglicéridos y, por lo tanto, una reducción del riesgo de padecer determinadas cardiopatías**. En concreto, los datos arrojados por el estudio científico, tras someter a ratas hipercolesterolémicas a una dieta enriquecida en “fibra soluble de cacao”, demuestran una reducción en los niveles totales de colesterol del 52%, los niveles de LDL (conocido como colesterol “malo”) descienden en un 54%; los niveles de triglicéridos bajan en un 40%; y además, el índice Aterogénico (nivel de colesterol total / colesterol bueno), que por encima de 6 indica riesgo de padecer enfermedades coronarias, descendió desde un nivel inicial superior a 6, a un nivel inferior a 5.

Se trata de un producto 100% natural, 100% derivado del cacao y que mantiene una concentración superior al 40% de fibra soluble. La fibra soluble regula el tránsito digestivo y controla los picos de glucosa, lo que lo convierte en un ingrediente que podría ser beneficioso para prevenir la diabetes, además de reducir el riesgo de contraer enfermedades coronarias.

Para más información

Stakeholders PR
Rocío López / Tomás Monge
913 430 428 / 913 430 429
687 806 432 / 687 806 379

Engloba
Mavi Corell
963 033 520
635 021 582

www.natraceuticals.com