



Científicos del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD), que forma parte del Sistema de Centros Públicos de Investigación del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt), ubicado en Hermosillo, Sonora, crearon un yogur que reduce de forma importante la presión arterial y el ritmo cardiaco, además de mejorar el perfil de lípidos en sangre al disminuir los niveles de colesterol de baja densidad.

Con casi 10 años de trabajo científico, Belinda Vallejo Galland y Aarón Fernando González Córdova, los investigadores que lideran el proyecto y que están adscritos al Laboratorio de Química y Biotecnología de Productos Lácteos de la Coordinación de Tecnología de Alimentos de Origen Animal del CIAD, comercializarán muy pronto este yogur que registraron en la Oficina de Patentes y Marcas de Estados Unidos (USPTO, por sus siglas en inglés) y que actualmente se encuentra en proceso de trámite en México.

La patente se logró debido a que los investigadores han demostrado que por medio del uso de bacterias ácido-lácticas específicas se pueden producir leches fermentadas tipo yogur bebible que, al ser consumidas, reducen la presión arterial y el ritmo cardiaco, y mejoran el perfil de lípidos en sangre.

Se trataría del primer producto en su tipo producido y comercializado en México, afirmó la instancia. Los efectos benéficos de estas leches fermentadas fueron demostrados en tres sectores: estudios in vitro, con ratas hipertensas y en un estudio clínico en humanos.

“Hemos trabajado en este proyecto por diez años y estamos muy cerca de alcanzar nuestra meta: que este tipo de productos lleguen a los consumidores en México”, aseveraron los investigadores.

**Fuente: [www.nssgdl.com](http://www.nssgdl.com)**