

Introducción

Se sabe a lo largo de los años (hace mas de 100 años 1908) que la adición de microorganismos a los alimentos puede ayudar a su conservación (productos fermentados) ya que baja el pH y hace que sea poco propenso a desarrollar microorganismos patógenos, además ayuda a mejorar la flora intestinal del individuo que los consume, ya que hace que el intestino adquiera una flora benéfica de bacterias necesarias para un óptimo funcionamiento, esta flora se adquiere durante el periodo neonatal y permanece a lo largo de la vida, la adición de un cierto tipo de bacterias ayuda a mantener el balance de la flora intestinal. Debido a los beneficios mencionados surge el concepto de probiótico, el cual se define como un microorganismo vivo que forma parte de un alimento que al ingerirse tiene un efecto benéfico en el individuo mejorando su flora intestinal (Ferrer, 2001).

Existe una gran variedad de productos lácteos, los cuales cuentan con bacterias probióticas (ácido lácticas), en especial con lactobacilos, estos se encargan de generar las propiedades sensoriales (olor, color, sabor) y reológicas de los alimentos fermentados; también ayudan a generar un ambiente poco óptimo para el crecimiento de microorganismos patógenos. Aunado a estos beneficios que dan al alimento, también sabemos que estas bacterias tienen un beneficio en la salud del ser humano, mejorando la flora intestinal de la persona que los consume, disminuyendo potencial riesgo de cáncer, baja posibilidad de desarrollar diarrea y ayuda al tratamiento de la gastritis por *Helicobacter pylori* (Fernández, 2008).

La flora intestinal es de suma importancia para la salud del ser humano, los probióticos mejoran la salud intestinal y proveen estímulo al sistema inmunológico.

Existen más de 20 especies de probióticos, los más utilizados en todo el mundo son los siguientes: *Lactobacillus acidophilus*, *L. plantarum*, *L. casei*, *L. casei spp ramosus*, *L. delbruekii spp bulgaricus*, *L. fermenterum*, *L. reuteri*, *Saccharomyces boulardii*, *Bif. Infantis*, *Lactococcus lactis spp. L. cremoris*, entre otros.

Dentro de los beneficios que pueden otorgar los probióticos (bacterias ácido lácticas) son: mantener la flora intestinal normal y la microflora urogenital, aligerar la intolerancia a la lactosa, reducción del colesterol sérico, actividad anticarcinogénica, estimulación del sistema inmune y mejoramiento en el valor nutricional del alimentos (Vitela, 2006).

Para el control de los probióticos en los alimentos lácteos, existen parámetros como los son las Normas Oficiales Mexicanas (NOM) las cuales son regulaciones técnicas que contienen la información, requisitos, especificaciones, procedimientos y metodología, las cuales permiten tener parámetros a las diferentes dependencias de gobierno para proteger a la población, animales o medio ambiente, para este proceso colaboran comités técnicos interesados en el tema, participan tanto gente del gobierno, como investigadores, académicos y cámaras industriales o colegios de profesionistas empresas interesadas, por ello en el caso de los productos lácteos fermentados, se deben apegar a las NOM que les corresponda y así garantizar seguridad a la población mexicana (Consumidor, 2010).