

Los embutidos curados: una fuente natural de probióticos con beneficios para la salud intestinal

- *INTERPORC presenta un estudio que revela que contienen bacterias beneficiosas y superan en muchos casos a otros alimentos fermentados*
- *La investigación, dirigida por el Dr. Antonio Escribano, refuerza el papel de los embutidos curados como parte de una dieta variada, saludable y equilibrada*

Madrid, 10 de abril de 2025- Los embutidos curados no solo son una fuente significativa de bacterias fermentativas vivas, sino que, en algunos casos, su concentración de probióticos supera la de otros alimentos fermentados.

Esta es una de las principales conclusiones del estudio ‘Los probióticos en los elaborados cárnicos’, presentado, esta tarde, por la Interprofesional Agroalimentaria del Porcino de Capa Blanca (INTERPORC), en el marco de la Cátedra de Nutrición, Salud y Sector Agroalimentario de la Fundación Ortega Marañón.

La investigación ha sido liderada por el Dr. Antonio Escribano, catedrático extraordinario en Nutrición Deportiva de la Cátedra Internacional de Nutrición Deportiva de la UCAM de Murcia. El trabajo realizado analiza el papel de los embutidos curados como fuente de probióticos naturales, destacando su valor no solo por su sabor y tradición, sino también por los microorganismos beneficiosos que contienen.

Según ha explicado el director general de INTERPORC, Alberto Herranz, su realización responde “a la necesidad de explorar más a fondo los efectos de los probióticos en alimentos tradicionales”.

Los resultados, ha subrayado Herranz, “nos permiten poner en valor la presencia de embutidos cárnicos curados en una dieta equilibrada y variada, que es el trabajo que venimos desarrollando desde nuestra organización en los últimos años”.

Alimento funcional y saludable

Ana Agar, responsable de la consultora alimentaria Teccoal, ha presentado los datos del estudio, que avalan una alta presencia en los embutidos -como chorizo, salchichón, fuet, etc.- de microorganismos como *lactobacillus*, y ha expuesto que “son alimentos funcionales que ofrecen grandes beneficios nutricionales para los consumidores”.

El Dr. Escribano ha destacado la capacidad de los probióticos para sobrevivir al tránsito intestinal ya que las cepas presentes en los embutidos curados llegan vivas al intestino, “lo que refuerza su papel como alimento funcional y sano y abre nuevas oportunidades para incorporarlos en dietas saludables”.

Por su parte, José Antonio Barroso, director general de Laboratorios Microal-Sevilla y autor del libro ‘SOS Probióticos’, ha subrayado el desconocimiento que existe sobre “el potencial de los embutidos crudos curados como fuente de probióticos”, y su impacto positivo en la salud digestiva y la nutrición funcional.

Sobre INTERPORC

INTERPORC es la Organización Interprofesional Agroalimentaria del Porcino de Capa Blanca, reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y tiene entre sus objetivos potenciar la imagen del sector porcino de capa blanca ante la sociedad española. Forma parte de la Red Española del Pacto Mundial de las Naciones Unidas trabajando de forma activa en 14 de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

Para más información:

José Carlos Vicente comunicacion@interporc.com / 628 713 826

Aranca Sánchez / 639 635 305

Alejandro Vicente tecnico@interporc.com / 645 13 19 05

