



## Nota de prensa

### Día Mundial del Colesterol:

### Los probióticos pueden contribuir a mantener el colesterol en niveles normales

- El exceso de colesterol en la sangre es un problema cada vez más común en la sociedad debido a distintos factores extrínsecos asociados malos hábitos de salud en la población.
- La mayor parte del colesterol es sintetizado de manera endógena por el hígado, pero también es incorporado de manera exógena a través de la alimentación, en especial de aquellos alimentos con un alto contenido en grasas saturadas.
- Numerosos estudios han demostrado la capacidad de algunas cepas probióticas para reducir la absorción de colesterol y contribuir a la formación de ácidos grasos.

**Sant Just Desvern (Barcelona), 19 de septiembre de 2022** – El exceso de colesterol en la sangre es un problema cada vez más común en la sociedad debido, principalmente, a distintos factores extrínsecos asociados desequilibrios en la alimentación, consumo de tabaco y alcohol o al creciente sedentarismo de la población. Por ello, cada año, la fecha del 19 de septiembre conmemora el Día Mundial del Colesterol para seguir fomentando el conocimiento en esta área y unos hábitos de vida cardiosaludables.

El colesterol es una sustancia presente y necesaria para la vida de las células del cuerpo. La mayor parte del colesterol es sintetizado de manera endógena por el hígado, pero también es incorporado de manera exógena a través de la alimentación, en especial de aquellos alimentos con un alto contenido en grasas saturadas.

El consumo excesivo de productos de origen animal, tales como huevos, lácteos enteros, carnes rojas, mariscos y vísceras y casquería, así como el abuso de productos procesados y bollería industrial elevan considerablemente el nivel de colesterol en sangre y pueden desencadenar hipercolesterolemia.



El riesgo de hipercolesterolemia está presente en un amplio grupo de la población, y por ello es fundamental seguir las recomendaciones que ofrecen los expertos: reducir las grasas, especialmente animales, que acaban depositándose en los vasos sanguíneos. A la hora de consumir carne es preferible escoger las piezas magras y eliminar la grasa visible que presente y siempre que se pueda optar por el pescado, especialmente el azul que es rico en ácidos grasos Omega-3. También será importante evitar cocinar en abundante grasa y decantarse en mayor medida por el aceite de oliva. Moderar el consumo de pastelería industrial y en su lugar optar por cereales integrales ricos en fibra y fruta. Por último, evitar el tabaco y limitar la ingesta de bebidas alcohólicas, así como periódicamente realizar ejercicio físico moderado

### **Probióticos y colesterol**

Cada vez existe más evidencia científica de que la microbiota intestinal influye en nuestra salud cardiovascular. La composición y las funciones de la microbiota intestinal pueden verse alteradas por factores externos asociados con un mayor riesgo de enfermedad cardiovascular, como la obesidad, el sedentarismo, el alcohol y el tabaco y determinados patrones dietéticos. Para combatir estos factores externos, así como para fortalecer nuestra microbiota, es esencial mantener una dieta saludable y rica en alimentos de origen vegetal ricos en fibras prebióticas, así como suplementarla con probióticos.

Numerosos estudios han demostrado la capacidad de algunas cepas para disminuir los niveles de colesterol y aumentar la relación HDL/LDL. Algunas cepas probióticas contribuyen a regular el colesterol ya que reducen su absorción y lo captan directamente a través de las membranas de las células bacterianas. Además, también reducen la reabsorción del colesterol unido a las sales biliares e inhiben la síntesis



hepática de colesterol a través de la formación de ácidos grasos. Por tanto, juegan un papel fundamental en nuestra salud cardiovascular.

### **Lactoflora Colesterol, una formulación única**

El nuevo Lactoflora Colesterol contiene 1.200 millones de UFC de 3 cepas de *Lactobacillus plantarum* (CECT 7527, CECT 7528 y CECT 7529), ácidos grasos Omega-3 (de origen vegetal) y Vitamina B1. El ácido graso esencial ALA (ácido alfa-linoleico derivado de las semillas de chía) contribuye a mantener unos niveles normales de colesterol, y la vitamina B1 o tiamina contribuye al funcionamiento normal del corazón. Lactoflora Colesterol no contiene gluten y es apto para intolerantes a la lactosa. Para obtener sus efectos positivos sobre el organismo, se recomienda tomarlo un mínimo de 3 meses.

### **Acerca de Lactoflora**

Lactoflora es la marca de STADA para el cuidado y la prevención de la salud y el bienestar especializada en probióticos, complementos alimenticios que incorporan microorganismos vivos como *Lactobacillus* o *Bifidobacterium* que confieren un beneficio a la salud del organismo. Las formulaciones de Lactoflora incorporan productos innovadores basados en las funcionalidades de los probióticos dirigidos al cuidado de la flora intestinal, vaginal, urinaria, bucodental y para el restablecimiento de las defensas en situaciones en las que la microbiota puede verse alterada como en tratamientos con antibióticos, infecciones recurrentes, uso continuado de laxantes, alergias e intolerancias alimentarias, trastornos gastrointestinales agudos y crónicos o estados de déficit del sistema inmunitario. Más información: [www.lactoflora.es](http://www.lactoflora.es)

### **Acerca de STADA Arzneimittel AG**

STADA Arzneimittel AG tiene su sede en Bad Vilbel, Alemania. La compañía se centra en una estrategia de tres pilares: genéricos, productos farmacéuticos de especialidad y productos consumer healthcare sin receta. STADA Arzneimittel AG comercializa sus productos en aproximadamente 120 países de todo el mundo. En el ejercicio de 2021, STADA alcanzó unas ventas de 3.249,5 millones de euros y declaró unos ingresos antes de intereses, impuestos, depreciaciones y amortizaciones (EBITDA) de 776,5 millones de euros. A 31 de diciembre de 2021, STADA contaba con una plantilla de 12.520 personas en todo el mundo.

### **Información adicional para prensa:**



Síntesi / Persona de contacto: Silvia Ramon-Cortés / Silvia Egea

Teléfono: +34 699 080 487 / +34 676 912 339

E-Mail: [silviarc@sintesi.cat](mailto:silviarc@sintesi.cat) / [segeabas@sintesi.es](mailto:segeabas@sintesi.es)

Laboratorio STADA, S.L.U. / Frederic Mompou, 5 / 08960 Sant Just Desvern – España

Persona de contacto: Esteve Munmany

Teléfono: +34 934 705 761

E-Mail: [esteve.munmany@stada.es](mailto:esteve.munmany@stada.es)

O visítanos en Internet en [www.stada.es](http://www.stada.es)

Siga a [@STADA España](#) en LinkedIn