

DESARROLLO DE ALIMENTOS PROBIÓTICOS FERMENTADOS CON ACTIVIDAD FRENTE A PATOTIPOS DIARREICOS DE INDIA PARA LA PREVENCIÓN DE LA DIARREA INFANTIL. *PS-DI*

Proyecto que ha sido cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), dentro del programa para la participación de los socios españoles en el proyecto de cooperación tecnológica internacional (PCTI), a través del Centro para el Desarrollo Tecnológico e Industrial (CDTI) mediante un Proyecto de Investigación y Desarrollo

El objetivo principal de PRONAT en el proyecto PS-DI es evaluar el papel del producto fermentado como vehículo en el suministro de bacterias probióticas y fibra prebiótica para competir contra patotipos diarreicos identificados en niños indios.

- **Objetivos técnicos específicos:**

- a) Identificar los diferentes patotipos diarreicos en la población india y estudiar su prevalencia.
- b) Desarrollar un prototipo de producto fermentado probiótico y prebiótico.
- c) Evaluación *in vitro* de los efectos de los probióticos, los prebióticos y el producto fermentado sobre la modulación de la microbiota intestinal utilizando modelos intestinales simulados.
- e) Evaluación *in vivo* de los efectos del producto probiótico sobre la modulación de la microbiota intestinal utilizando un sistema modelo murino con diarrea inducida.
- f) Desarrollo tecnológico para la fabricación de un prototipo de producto probiótico fermentado activo contra la diarrea infantil.

El proyecto INDEKA cuenta con la colaboración de instituciones de la India: Universidad central de Haryana (India) y el Instituto nacional de investigación lechera (ICAR, Indian council of Agricultural research), con el grupo de Biología funcional de bacterias lácticas perteneciente al Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL-CSIC) y con el Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario De Extremadura (CTAEX).

- **Lugar de ejecución del proyecto**

La empresa desarrolla la experimentación en sus instalaciones, concretamente en el municipio de Don Benito (Badajoz). Además, una parte se llevará a cabo en la Universidad Central de Haryana (India) mediante una subcontratación de tareas y en el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL-CSIC).

- **Plazo de ejecución del proyecto**

- Fecha comienzo proyecto: 04/2019
- Fecha final proyecto: 03/2022

- **Presupuesto del proyecto:**

El presupuesto total aprobado asciende a 527.058 € con una ayuda parcialmente reembolsable de hasta 447.998,77€.