


# El mercado de probióticos sigue proliferando

EL MERCADO DE LOS PROBIÓTICOS SE HA CONFIRMADO COMO UN ESPACIO COMERCIAL EN EL QUE GANAN TODOS. GANAN LOS PACIENTES, PORQUE SE SIENTEN MÁS SANOS CON SU INGESTA. GANAN LOS PROFESIONALES SANITARIOS, PORQUE ENCUENTRAN MEJOR A SUS PACIENTES, AL LIBERARSE EN MUCHAS OCASIONES DE PROBLEMAS INTESTINALES LARGAMENTE PADECIDOS. Y, POR SUPUESTO, GANAN LAS COMPAÑÍAS FABRICANTES, AL REEDITAR MAT A MAT, CADA VEZ MEJORES RESULTADOS.



Los últimos cinco años han visto un florecimiento del mercado de los productos probióticos. A pesar de que son un recurso en la prescripción de los profesionales sanitarios desde hace bastante tiempo, ha sido en el último lustro cuando la población ha empezado a incluir estos suplementos de forma habitual en su dieta. Según diferentes estudios, aquellas personas que llevan suficiente tiempo consumiendo estos productos, refieren un mejor estado de salud general, así como su decisión favorable a mantenerlos como parte importante de su vida.

## Pensando en la microbiota

Los productos probióticos están directamente dirigidos a potenciar la microbiota, o flora, intestinal. Esta está compuesta por billones de bacterias que colonizan el sistema digestivo humano, mediante una relación de simbiosis con el intestino, en equilibrio sensible. Los 1.000 tipos distintos de bacterias presentes en la microbiota suman una cifra de 1014 microorganismos, mayoritariamente en el colon. Se trata de una masa de microorganismos con 3 funciones principales: la nutrición a través del metabolismo, la protección frente a patógenos y la función trófica, tisular y autoinmune. Siguiendo a O'Toole, Cooney, Mariat y otros, la función nutricional y metabólica se realiza mediante la actividad bioquímica microbiana, capaz de crear moléculas de ácidos grasos de cadena corta a partir de las proteínas ingeridas, además de producir vitaminas y permitir la absorción de calcio y hierro. La Microbiota también protege al organismo, mediante el mecanismo de exclusión competitiva. Al ocupar el espacio, impide la entrada de agentes infecciosos y la proliferación de microorganismos potencialmente patógenos. En cuanto a su función trófica, aporta energía para el desarrollo diferenciado del epitelio intestinal y contribuye a la modulación del sistema inmune.

## LOS PROBIÓTICOS SON GRANDES ALIADOS DE LA MICROBIOTA INTESTINAL

### Por qué un prebiótico no es un probiótico

Como en otros aspectos de las ciencias de la vida, una sola letra supone una gran diferencia. Los probióticos no son lo mismo que los prebióticos. Estos últimos, tan conocidos como la Oligofruktosa, la inulina, los Galacto-oligosacáridos, la lactulosa o los oligosacáridos de la leche materna, no son organismos vivos, sino un tipo de hidratos de carbono que estimulan de manera selectiva el crecimiento y la actividad de las bacterias beneficiosas: bifidobacterias y lactobacilos. Su efecto fisiológico se debe a que no pueden ser digeridas por el metabolismo humano y, por el contrario, fermentan en el sistema digestivo para servir de alimento a las bacterias de acción positiva que forman la microbiota. Como es sabido, tienen mucho predicamento la inulina y los fructooligosacáridos (FOS), ya sea de forma natural en algunos alimentos o como añadidos por aquellos fabricantes que

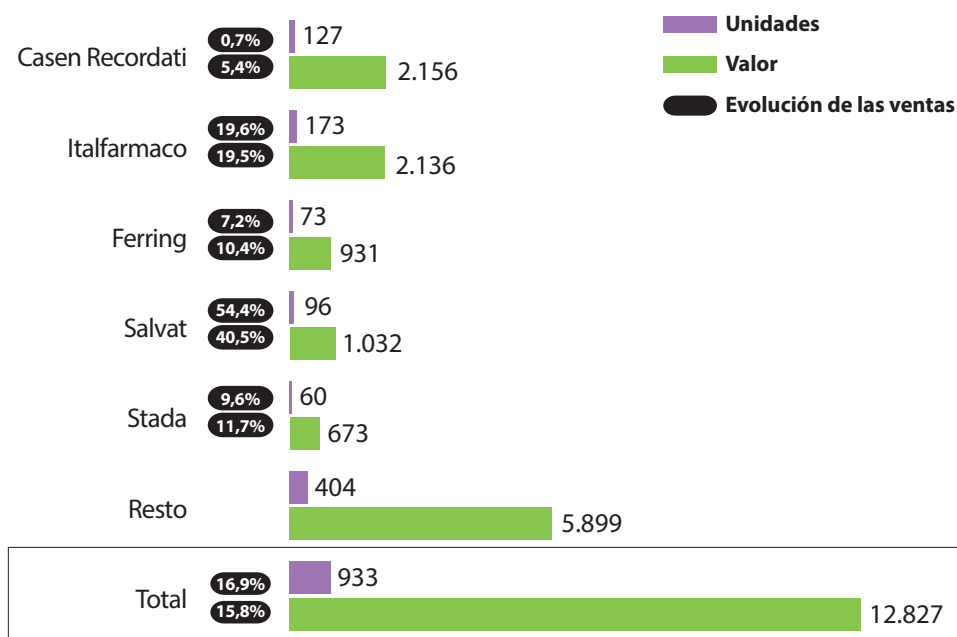
quieren dotar a sus productos de beneficios de salud concretos.

### Acción pro vital

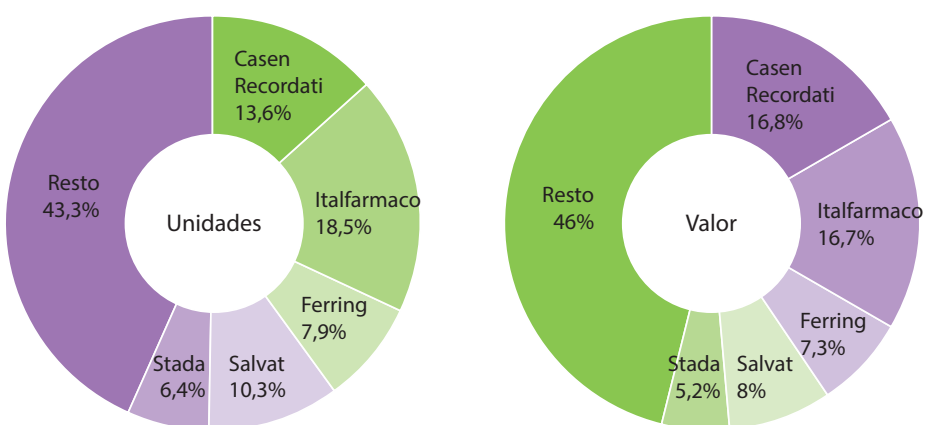
El término "probiótico", entendido de manera científica, se refiere a aquellos microorganismos vivos con acreditado beneficio mediante estudios para la salud de las personas. Una definición que completó hace algún tiempo la Organización Mundial de Gastroenterología,

al añadir que ese efecto beneficioso buscado depende de que su ingesta se realice en las cantidades suficientes. Como se ha dicho, y en general, los probióticos más profusamente utilizados pertenecen a las especies *Lactobacillus* y *Bifidobacterium*. Entre los primeros, de uso ya clásico, están los que permiten la obtención de yogur a través de la fermentación de la leche, habiendo sido muy utilizados también en la conservación alimentaria.

## MERCADO PROBIÓTICOS APARATO DIGESTIVO Ventas (Julio, Agosto, Septiembre 2017). Miles



## Cuota de mercado (Julio, Agosto, Septiembre 2017)



Fuente: IQVIA Categoría 03F Elaboración: IM Farmacias



## Principales beneficios de los probióticos

### Beneficios inmunológicos

1. Activa los macrófagos locales para aumentar la presentación de los antígenos a los linfocitos B y aumenta la producción de inmunoglobulina A secretoria (IgA) tanto local como sistémicamente
2. Modula los perfiles de citoquinas
3. Induce disminución de la respuesta a los antígenos de los alimentos

### Beneficios no inmunológicos

1. Digiere los alimentos y compite con los patógenos por los nutrientes
2. Altera el pH local para crear un ambiente local desfavorable para patógenos
3. Produce bacterioquinas para inhibir los patógenos
4. Fagocita radicales superóxidos
5. Estimula la producción epitelial de mucina
6. Aumenta la función de barrera intestinal
7. Compite por adherencia con los patógenos
8. Modifica las toxinas de origen patógeno

### Principales beneficios de introducir probióticos en la dieta

- Estimular la función digestiva
- Ayudar a perder peso
- Reducir el nivel de colesterol
- Normalizar la presión arterial
- Reducir el absentismo

Los probióticos no solo ayudan a que se mantenga y prolifere la población de bacterias beneficiosas para el intestino sino que, además, se instalan ellos mismos en su mucosa para expandirse y evitar, con ello, la instalación de otras bacterias perniciosas. Este efecto barrera evita la colonización del intestino por parte de patógenos. A parte de esa funcionalidad ya descrita, la investigación se encamina a pensar que cada probiótico precisa su propio estudio y que los beneficios de uno no se pueden adjudicar de manera inequívoca a otros.

De igual forma, los probióticos también facilitan los mecanismos inmunitarios de la mucosa intestinal. Actualmente se sabe que consumir probióticos, como leches fermentadas, mejora la intolerancia a la lactosa, entre otras ventajas.

### De la cepa al intestino

Como afirmó **W. A. Walker**, a partir de estudios *in vivo* e *in vitro*, los probióticos no actúan de una manera igual respecto a las defensas del intestino humano y pueden ser un adyuvante de la respuesta inmune o a la hora de reforzar la barrera de la mucosa. De ahí que recomendara elegir cada probiótico específico para cada función concreta a realizar en el tracto gastrointestinal. Tal como añadió **A. L. Servin** esto es especialmente observable en la actividad antimicrobiana de lactobacilos y bifidobacterias, dentro de lo que denominó propiedades de cepa. Aunque **William Turpin** matizara más tarde que las reacciones celulares no son iguales aunque las condiciones de laboratorio sean las mismas. Ya que los expertos recuerdan que el intestino es colonizado por una población muy diversa de probióticos, entre los que no solo se cuentan las bacterias, sino otras entidades como las arqueas metanogénicas, los eucariotes y los virus.

### Conveniencia de los probióticos

Aceptado ya que el consumo de prebióticos y probióticos resulta positivo para mantener un deseable equilibrio en el aparato digestivo, y por extensión para la totalidad del cuerpo, la experiencia también advierte que el balance entre el organismo y su microbiota puede verse alterado por factores tan diversos como la alimentación inadecuada, el estrés, las enfermedades o, incluso, algunos medicamentos, como los antibióticos. Ejemplo de ello es su uso en diarreas que afectan a niños y adultos, con capacidad de atemperar la severidad y la duración de la diarrea infecciosa aguda en niños. Así como la diarrea asociada a los citados antibióticos. Y sin olvidar su efecto favorable en trastornos tan graves como las enfermedades inflamatorias intestinales.

Los probióticos actúan en nuestro aparato digestivo estabilizando la composición de la flora intestinal y aumentando la resistencia de organismo a agentes, bacterias y virus patógenos, como la *Helicobacter pylori* o la *Clostridium difficile*. Aunque también se observa mejoría en patologías como el síndrome del intestino irritable. En la mayoría de estas situaciones, los probióticos combaten las infecciones derivadas de los desequilibrios que se producen en la microbiota, con una labor esencialmente re-constructora y proliferativa de la flora. Además de abreviar las diarreas, aumentan la capacidad inmunitaria de la piel ante los rayos solares y evitan infecciones del tracto urogenital, como la provoca *Candida sp*, en algunas vaginitis. Ventajas todas ellas a las que últimamente también se ha añadido su virtualidad para conseguir un mejor control de la grasa corporal.

Por último, en el terreno terapéutico, cada vez son más las voces autorizadas que desde el ángulo de la medicina atribuyen rasgos preventivos a los probióticos en relación al cáncer de colon, ya que existe una relación directa entre la dieta y este tipo de tumores sólidos tan prevalentes. Una vía de investigación en probióticos que ha dado buenos resultados hasta el momento en modelos animales.

### Grandes crecimientos en valor y volumen

A continuación, se aporta información de mercado de los productos probióticos de consumo en España. El análisis, realizado a partir de los datos facilitados por la firma IQVIA, se refieren al tercer trimestre del año, QTR 9, en el periodo comprendido entre octubre de 2016 y septiembre de este año, denominado MAT a septiembre de 2017 (octubre 2016- septiembre 2017). En ambos cortes cronológicos se observó importantes crecimientos, tanto en euros (valor)

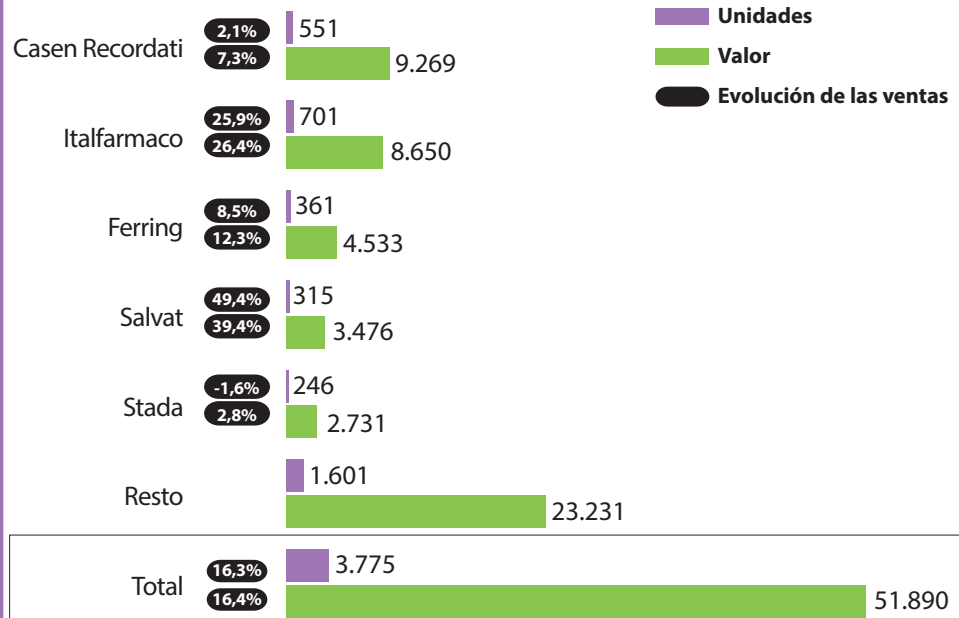
como en unidades vendidas (volumen). En esta ocasión los datos expresados relativos a los valores corresponden a PVP, es decir, a Precio de Venta al Público.

En el MAT estudiado, los probióticos experimentaron unas ventas cercanas a los 52 millones de euros, en virtud de un crecimiento del 16,4% en valor. Esto tuvo su paralelismo en volumen, con unas ventas de casi 3,8 millones de unidades, tras crecer un 16,3% en esta magnitud. De igual forma, y aunque se refiere a un periodo inferior al MAT en su duración, los tres primeros trimestres de este año registraron unas ventas que aumentaron el 15,8% en euros, con una cifra próxima a los 13 millones de euros, y el 16,9% en unidades, tras haber dado salida en el mercado a más de 930.000 cajas de probióticos.

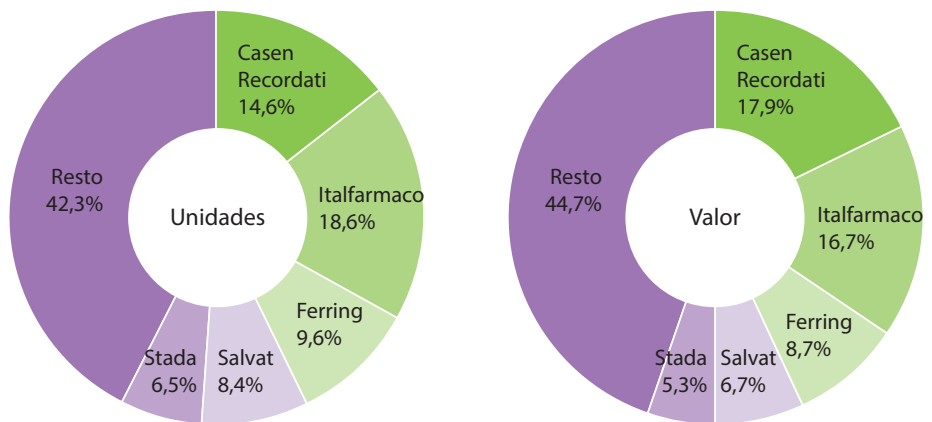
En lo tocante al Top5 *Manufacturer*, o cinco compañías más vendedoras de este segmento mercantil, fueron Casen Recordati, Italfarmaco, Ferring, Salvat y Stada, tanto en valor como en volumen. En euros sumaron el 55,3% de la cuota de mercado del MAT de septiembre, y el 54% durante los tres primeros trimestres de 2017. En unidades, estas cinco compañías sumaron el 57,7% de la cuota en volumen del MAT y el 56,7% de los primeros nueve meses del presente ejercicio.

Casen Recordati lideró las ventas en valor, aunque ofreció valores más moderados en volumen que su directo competidor, Italfarmaco. Concretamente, ocupó el 17,9% de la cuota de mercado en valor, a MAT de septiembre, con un crecimiento del 7,3% y unas ventas que se aproximaron a los 9,3 millones de euros. En volumen, su crecimiento fue más modesto (2,1%), dentro de una cuota de mercado del 14,6%, correspondiente a 551.000 cajas vendidas de producto. Durante los primeros nueve meses del año, su crecimiento fue algo inferior (5,4%), sobre una cuota de mercado en valor del 16,8% y un montante que superó los 2,1 millones de euros. Bastante más que lo apreciado en volumen, ya que en los primeros tres trimestres de este año, Casen Recordati sólo creció un 0,7% en volumen, tras vender 127.000 unidades de producto en una cuota de mercado del 13,6%. Como segunda compañía del Top5 *Manufacturer*, Italfarmaco tuvo muy buen periodo, al crecer el 26,4% en valor, tras tomar posesión de una cuota de mercado del 16,7%, equivalente a más de 8,6 millones de euros. En volumen las cosas le fueron igual de bien, ya que su crecimiento

## MERCADO PROBIÓTICOS APARATO DIGESTIVO Ventas (Octubre 2016- Septiembre 2017). Miles



## Cuota de mercado (Octubre 2016- Septiembre 2017)



Fuente: IQVIA Categoría 03F Elaboración: IM Farmacias

fue del 25,9%, sobre una cuota de mercado del 18,6%, al superar las 701.000 unidades vendidas. En lo que va de 2017, durante los primeros 3 trimestres, la multinacional de raíz italiana cosechó un crecimiento en valor del 19,5%, dentro de una cuota de mercado del 16,7%,

cuantificado en algo más de 2,1 millones de euros. También a efectos de volumen, en los primeros 9 meses de 2017, el crecimiento fue del 19,6%, sobre una cuota de mercado del 18,5%, una vez que el laboratorio logró vender 173.000 unidades de probióticos.



date el **gustazo** DESER **solidario**  
www.ositossolidarios.com

Ayúdanos a mejorar la salud de quienes más lo necesitan



HASTA EL 31 DE DICIEMBRE 2017  
¡Ayúdanos a conseguir el set!  
Solo quedan 3.500 estuches.  
¡Pide el tuyo!

Solicita el expositor preferiblemente a tu distribuidora habitual, bajo el CN:184263.3 o escribiendo a ositossolidarios@farmamundi.org o llamando al 902 01 17 17.

SOLO EN FARMACIAS



# Microorganismos más utilizados como probióticos

## Géneros de microorganismos

- *Lactobacillus*
- *Enterococcus*
- *Bacillus*
- *Saccharomyces*
- *Bifidobacterium*

## Bacterias ácido lácticas (BAL)

- *Lactobacillus* spp.
  - *Lb. acidophilus*
  - *Lb. amylovorus*
  - *Lb. casei*
  - *Lb. crispatus*
  - *Lb. delbrueckii subsp. bulgaricus*
  - *Lb. gallinarum*
  - *Lb. fermentum*
  - *Lb. gasseri*
  - *Lb. johnsonii*
  - *Lb. paracasei*
  - *Lb. plantarum*
  - *Lb. reuteri*
  - *Lb. rhamnosus*
  - *Lb. Shirota*
  - *Lb. Sporogenes*
- *Bifidobacterium* spp.
  - *B. Adolescentis*
  - *B. Animalis*
  - *B. bifidum*
  - *B. Breve*
  - *B. Longum*
  - *B. Lactis*
  - *B. Infantis*
- Otras especies de BAL
  - *Enterococcus faecalis*
  - *Enterococcus faecium*
  - *Lactococcus lactis*
  - *Leuconostoc mesenteroides*
  - *Pediococcus acidolactici*
  - *Streptococcus oralis*
  - *Streptococcus uberis*
  - *Streptococcus rattus*

## Bacterias no lácticas

- *Bacillus cereus* var. *Toyo*
- *Escherichia coli*
- Nissle 1917
- *Propionibacterium freudenreichii*
- *Sporolactobacillus inulinus*
- *Saccharomyces cerevisiae*
- *Saccharomyces boulardii*

## Factores de elección de un probiótico

- **Precio**
- **Potencia biológica.** Magnitud inversamente proporcional al tiempo de stock antes de su consumo
- **CFU (Colony-Forming Units)** Recuento de microorganismos en el probiótico, según cantidades estandarizadas idóneas
- **Variedad de cepas.** Número total de cepas que componen el probiótico. La diversidad aumenta los beneficios esperados del producto
- **Pureza de las cepas.** Tanto la concentración de las cepas, como su funcionalidad condicionan el comportamiento de cada probiótico

En tercera posición, Ferring anotó un crecimiento del 12,3% en valor, a MAT de septiembre de 2017. Cifra que a PVP supuso vender probióticos por valor de más de 4,5 millones de euros, dentro de una cuota de mercado de 8,7%. En volumen, y también dentro del MAT, su crecimiento fue del 8,5%, con una cuota de mercado del 9,6%, en la que cupo la venta de 361.000 unidades de producto.

Comparativamente, en los primeros nueve meses del año, esta compañía registró una subida del 10,4%, en valor, al anotar unas ventas de 931.000 euros, comprendidas en una cuota de mercado del 7,3%. En volumen, esos tres primeros meses de este año se tradujeron en unas ventas de 73.000 unidades, en una cuota de mercado que se situó en el 7,0%, tras crecer el 7,2%.

Seguidamente, Salvat protagonizó el mayor crecimiento del mercado de los probióticos,

40,5%, cifrada en más de 1 millón de euros y circunscrita a una cuota de mercado del 8%. Con un paralelismo en volumen, también a los 9 meses, periodo en que se vendieron 96.000 unidades en una cuota de mercado del 10,3% que permitió a la compañía crecer el 51,4%. Con estas cifras, no cupo duda de que 2017 es el año de Salvat, a través de una política comercial e innovadora de gran éxito.

La nota discordante fue puesta por Stada, cerrando el Top 5 *Manufacturer*. Aunque creció en valor, sufrió un leve retroceso en unidades, circunstancia paradójica en una compañía dedicada mayoritariamente a los genéricos. En valor, y a final del MAT, registró un aumento en sus ventas del 2,8%, lo que le reportó más de 2,7 millones de euros, dentro de una cuota de mercado del 5,3%. Paralelamente, aunque con signo contrario, la firma perdió un -1,6% en volumen, aún después de vender 246.000 unidades en una cuota de mercado del 6,5%, durante el MAT. Este dato negativo podrá ser corregido en futuros periodos interanuales, ya que en los primeros meses del año, su crecimiento fue del 11,7%, valorado en 673.000 euros correspondientes a una cuota de mercado del 5,2%. En volumen, y dentro del mismo periodo acotado este año, tal crecimiento fue del 9,6%, una vez confirmada la venta de 60.000 unidades de probióticos, equivalentes a una cuota de mercado del 6,4%.

## LAS BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN (CMPG) DE LA FDA Y LA EMA RIGEN PARA LOS PROBIÓTICOS

al aumentar sus ventas en valor un 39,4%. Lo que significó en el MAT de septiembre de este año vender productos por un total de casi 3,5 millones de euros, a pesar de que su cuota de mercado en esta magnitud fue del 6,7%. En el volumen del MAT, el crecimiento fue aún más importante (49,4%), después de colocar en el mercado 315.000 unidades de probióticos, en una cuota de mercado de 6,5%. Este excelente comportamiento también se observó en los primeros 3 trimestres del año, ya que el laboratorio experimentó una subida en valor del

### Un mercado floreciente

Así como proliferan los microorganismos favorables al organismo dentro del intestino, los probióticos también tienen una creciente actividad comercial, ayudada por una progresiva aceptación social y respaldo científico. Al tratarse de productos para la salud de venta libre, sujeta a consejo farmacéutico, las posibilidades de crecimiento de este mercado son y serán ilimitadas, dentro de los márgenes de renta disponible de los individuos. +