

Auge en probióticos y descomposición en las ventas de antidiarreicos

ALGUNAS SEMANAS ANTES DEL DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN LLEGARON CAMBIOS SIGNIFICATIVOS PARA UN CAPÍTULO IMPORTANTE DE LAS VENTAS OTC EN LAS FARMACIAS. CON EL AUJE DE LOS PROBIÓTICOS PARA EL APARATO DIGESTIVO, TAMBIÉN SE AGUDIZÓ LA DESCOMPOSICIÓN EN LAS VENTAS DE MICROORGANISMOS ANTIARTRÍTICOS. FENÓMENOS YA OBSERVADOS EN MAYO DE ESTE AÑO, PERO CONFIRMADOS UNA VEZ MÁS A PARTIR DE LOS DATOS APORTADOS POR LA FIRMA IQVIA

Con la celebración del Día Mundial de la Alimentación aún en la retina, este análisis, para el que resultaron imprescindibles los datos aportados por IQVIA, tiene una doble vertiente que a su vez se desdobra en otras dos partes bien diferenciadas. Por un lado, estas páginas muestran

la cara amable que puede tener cualquier mercado, pero sin esconder la amarga, por el otro. Junto a la bonanza en ventas observada en los probióticos destinados a la protección y la salud del Aparato Digestivo, también resulta necesario describir el declive de una clase importante como es la de los microorganismos

comerciales para poner coto a las colitis, los cólicos y las diarreas.

De fermentaciones y efectos positivos

Al situar este discurso en un contexto de alimentación sana, procede tener en

cuenta las palabras del profesor **Humberto Martín Brieva**, docente del departamento de Microbiología y Parasitología de la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid (UCM), para quien la conmemoración del día más internacional de la Alimentación debe servir para reivindicar una dieta mediterránea caracterizada por ofrecer un 30% de alimentos fermentados entre lácteos como el queso o el yogur, los encurtidos o los panes de masa madre que se encuentran con frecuencia creciente en la cesta de la compra. Razón por la que el pasado 16 de octubre, día de la efeméride, este profesor insistió en que este tipo de alimentos se distinguen por sus características organolépticas, la garantía alimentaria que suponen y su aportación al bienestar. Como contribución a una mejor digestibilidad y aportación de microorganismos probióticos y componentes prebióticos muy favorables a la salud intestinal.

Nutrir para sanar

Como reguladora interna de la marcha del organismo, la microbiota, o flora intestinal, no sólo ayuda a digerir los alimentos, sino que también produce, a través de sus bacterias, vitaminas, ácidos grasos y biliares, y estimula el sistema inmune. Además de poder atenuar el proceso de envejecimiento orgánico. Dado que es muy sensible a factores como la obesidad, la alergia, el asma, la enfermedad inflamatoria intestinal y las diarreas; y guarda una estrecha relación con el cáncer colorrectal y las alteraciones del Sistema Nervioso Central. Efectos indeseados que pueden ser mitigados, en mayor o menor medida, con una dieta adecuada y

YA NADIE DISCUTE QUE HAY MICROORGANISMOS EFICACES FRENTE A INFECCIONES, DIARREAS Y ENFERMEDADES METABÓLICAS

la ingesta bien ponderada de probióticos. Tal como refirieron recientemente los *doctores de la Universidad de Oviedo, Carlos López-Otín y Pedro Moral Quirós*, los ratones de una misma camada muestran una mayor longevidad cuantas más bacterias beneficiosas tienen en su intestino, respecto a las sus hermanos menos sanos. En ese sentido, la microbióloga **Mikele Macho**, *especialista*

adjunta al *servicio de Microbiología Clínica y Control de Infección del Hospital Universitario Basurto*, razonó que los actuales estilos de vida en los que predominan el estrés y una alimentación incorrecta en calidad, cantidad y malos horarios se suman o otros factores como la contaminación ambiental con el resultado de deteriorar la salud. Realidad que también se puede detectar cuando la microbiota está alterada y se producen casos de hinchazón o dolor en el abdomen, meteorismo, dolencias intestinales, estreñimiento o diarrea. Que en su grado extremo pueden llevar a problemas neurológicos y cáncer colorrectal.

Una tesis que esta doctora contrapuso al consumo de probióticos y efecto favorable para el sistema inmune, además de la regulación de los neurotransmisores y la reducción del estado inflamatorio que acompaña al citado envejecimiento.

Estos expertos diferenciaron igualmente entre la base genética de cada individuo, que determina la microbiota intestinal, y otros factores como la edad, la dieta y la ingesta de antibióticos. Fármacos estos últimos destinados a atajar peligrosas infecciones que, sin embargo, pueden causar disbiosis en dicha flora intestinal, si su uso es inoportuno y sostenido, ya que el abuso de antibióticos puede dañar la microbiota de forma permanente, en alguna de sus especies necesarias.

Enviados especiales al intestino

De acción más directa que los prebióticos, también llamados alimentos funcionales, los probióticos ya no son hidratos de carbono destinados a que pasten las más de 1.000 especies diferentes de bacterias que pueblan el microbioma del intestino para restablecer su equilibrio. Dichos probióticos contienen organismos vivos enviados directamente a la zona, ya sea en forma de productos o inmersos en alimentos de los que el más clásico sería el yogur. Obtenido tras la fermentación de la leche mediante distintas bacterias, en consideración similar al *chucrut*, la *kombucha* y el *kimchi*, como informa la Clínica Mayo desde Estados Unidos. Dado que muchos de estos suplementos probióticos están indicados para problemas de salud como el síndrome del intestino irritable, el consejo profesional cobra especial relieve al existir múltiples presentaciones, ya sea por cepas específicas, combinaciones de especies de bacterias y sus diversas marcas comerciales. Donde solo los *lactobacilos*, por ejemplo, cuentan con más de 120 especies,

Algunos microorganismos probióticos y sus efectos positivos para la salud

Microorganismo	Efecto positivo en la salud
<i>L. acidophilus LCI</i>	Equilibrio para la flora intestinal y efecto en el sistema inmunitario
<i>L. acidophilus NCF01748</i>	Reducción de la actividad de enzimas procancerígenas, constipación y diarrea
<i>L. acidophilus NCFM</i>	Reducción actividad enzimas procancerígenas
<i>L. jonsonii LAI</i>	Efecto inmunoestimulador, tratamiento de gastritis y úlceras
<i>L. rhamnosus GG</i>	Efecto inmunoestimulador, diarrea e inflamación del intestino
<i>L. bulgaricus</i>	Efecto inmunoestimulador y absorción de la lactosa
<i>L. casei</i>	Efecto promotor del crecimiento y de la viabilidad de probióticos
<i>L. bifidum</i>	En diarrea por rotavirus y para el equilibrio de la microbiota
<i>L. thermophilus</i>	Efecto inmunoestimulador y absorción de la lactosa
<i>L. bouardii</i>	Prevención de diarrea y tratamiento de la colitis

siendo profusamente usados como probióticos al menos una docena de ellos.

Tantas ventajas como bacterias

Bien conocidos del farmacéutico, probióticos de especies como los *lactobacillus* y *bifidobacterium* ayudan a un buen equilibrio intestinal al repoblar la mucosa y facilitar que tenga a punto sus mecanismos inmunitarios, además de ocupar el espacio que podrían colonizar potencialmente colonias de patógenos indeseables.

A la hora de calibrar los beneficios que representan los probióticos, procede recordar que son de naturaleza inmunológica y no

MERCADO PROBIÓTICOS APARATO DIGESTIVO (OCTUBRE 2018 - SEPTIEMBRE 2019)

	UNIDADES			EUROS		
	VENTAS (000)	%PPG	%MS	VENTAS (000)	%PPG	%MS
ITALFARMACO	946,17	10	19,2	11.845,93€	11	17,4
PRODEFEN	940,68	9,4	99,4	11.778,10€	10,4	99,4
PRODEFEN PLUS	5,49	---	0,6	67,83€	---	0,6
CASEN RECORDATI	604,65	0,6	12,3	10.250,28€	1,3	15,1
REUTERI CASEN	278,62	2,2	46,1	5.135,73€	1,5	50,1
CASENBIOTIC	293,89	-2,1	48,6	4.263,82€	-1	41,6
SALVAT	532,01	15,8	10,8	5.526,47€	14,2	8,1
MEGALEVURE	499,35	18,6	93,9	4.856,53€	18,6	87,9
PROTRANSITUS LP	32,66	-14,9	6,1	669,93€	-9,7	12,1
FERRING	379,94	-3,1	7,7	5.326,19€	3,6	7,8
BIVOS	360,26	-6,4	94,8	4.837,61€	-2,5	90,8
VSL 3	19,68	176,8	5,2	488,58€	178,1	9,2
PILEJE	249,29	26,7	5,1	4.808,46€	23,6	7,1
LACTIBIANE REFEREN	53,46	17,2	21,4	1.406,97€	16,7	29,3
LACTIBIANE TOLERAN	30,24	18,3	12,1	916,99€	18,4	19,1
Total Others (164)	2217,68	9,1	45	30.206,28€	9,2	44,4
Total	4.929,74	8,5	83,1	67.963,61€	9	84,2

Fuente: IQVIA DATO SELL OUT, COMBICONNPA, PROBIÓTICOS APARATO DIGESTIVO (03F1)
Elaboración: IM Farmacias

MERCADO MICROORGANISMOS ANTIDIARREICOS (OCTUBRE 2018 - SEPTIEMBRE 2019)

	UNIDADES			EUROS		
	VENTAS (000)	%PPG	%MS	VENTAS (000)	%PPG	%MS
ZAMBON	850,07	-8	84,9	11.258,29€	-5,4	88,4
ULTRA LEVURA	850,07	-8	100	11.258,29€	-5,4	100
ARKOPHARMA	93,9	-13,3	9,4	843,36€	-7,3	6,6
ARKOLEVURA	93,9	-13,3	100	843,36€	-7,3	100
REIG JOFRE	23,94	-8,1	2,4	260,96€	-8,1	2,1
LACTEOL	23,94	-8,1	100	260,96€	-8,1	100
PILEJE	8,94	315,9	0,9	97,26€	311,7	0,8
BABYBIANE IMEDIA	8,94	315,9	100	97,26€	311,7	100
ELAMPHARMA >>	7,31	101	0,7	79,50€	112,4	0,6
ULTRA LEVURA EAM>>	7,31	101	100	79,50€	112,4	100
Total Others (12)	17,19	-20,3	1,7	190,47€	-19,2	1,5
Total	1.001,35	-7,8	16,9	12.729,84€	-5	15,8

Fuente: IQVIA DATO SELL OUT, COMBICONNPA, MICROORGANISMOS ANTIDIARREICOS (03D5)
Elaboración: IM Farmacias

ria (IgA) tanto local como sistémicamente. Además de modular los perfiles de citoquinas y acallar la respuesta a los antígenos de los alimentos.

Respecto a los citados beneficios no inmunológicos, los probióticos contribuyen a la digestión de los alimentos, en competencia directa por los nutrientes disponibles con los patógenos. Entidades cuya proliferación dificulta al modificar el pH del contexto orgánico en el que se encuentran unos y otros inmersos. Una lucha contra el patógeno hostil que se incrementa al producir bacterioquinas que procuran su inhibición. Dentro de una diversidad funcional que les habilita para fagocitar los radicales superóxidos. Así mismo, los probióticos estimulan la producción de la mucina, proteína secretada por la mucosa de alto peso molecular y muy glicosilada que producen las células de los tejidos epiteliales por su utilidad de barrera intestinal tanto física como química. Con el resultado de que se dificulta la adherencia de los patógenos a la mucosa, que se ven obligados a divagar sin agarre, siendo más vulnerables y viendo reducida su capacidad para liberar toxinas.

En pos de la evidencia

Como defiende el consenso científico, los probióticos ya se han ganado su lugar en la dieta de grupos concretos de personas sanas y pacientes. Un mérito que viene de su capacidad para estimular la función digestiva, ayudar a perder peso, reducir la tasa nociva de colesterol y normalizar la presión arterial. Con la resultante de lograr una mejor calidad de vida.

Frente a tesis no favorables, como algunas emanadas desde el Instituto Weizmann de Israel que llegaron a la BBC británica y al periódico *The Guardian*, hace algo más de un año, la Asociación Científica Internacional de Prebióticos y Probióticos (ISAPP) dio una contundente respuesta. Enarbolando el criterio independiente de las revisiones Cochrane, usadas como *gold standard* por médicos y autoridades sanitarias, sí validaron la evidencia científica de estudios randomizados acerca del uso preventivo de los probióticos para evitar la diarrea (AAD) y la debida al *Clostridium difficile*. Además de constatar su efecto beneficioso ya conocido para el buen estado de la microbiota intestinal. Al hilo de lo demostrado por C. Hill, F. Guarner, G. Reid, D.J. Merenstein, y otros, cuando afirmaron que la introducción de microorganismos en el intestino, en sus justas cantidades, tiene efectos positivos para la

inmunológica, además de dietética. Dentro de estos primeros beneficios inmunológicos, está claro que activan los macrófagos

locales para aumentar la presentación de los antígenos a los linfocitos B y aumenta la producción de inmunoglobulina A secreto-

salud del organismo huésped, sin necesidad de que exista una especial interacción con la microbiota. Además de no ser procedente admitir usos alternativos e incoherentes de los sistemas biométricos como Unifrac o Bray-Curtis, como hicieron los autores refrendados por el Instituto Weizmann. O mezclar, por ejemplo información transcriptómica del yeyuno y del íleon.

Al tiempo que el metaanálisis de N.T. Shen, A. Maw, L.L. Tmanova, A. Pino, y otros, postularon con contundencia en 2017 que el uso preventivo de probióticos también resulta eficaz frente al *Clostridium difficile* en pacientes ingresados.

CADA VEZ SE CONOCEN MEJOR LOS PROBIÓTICOS PARA TRATAR LA INTOLERANCIA A LA LACTOSA

De igual forma, también crece la evidencia sobre la bondad de los probióticos en niños prematuros y aquellos que no pueden optar a lactancia materna, al poder introducir en la microbiota de su colon aquellos componentes que son necesarios para un crecimiento sano. Como ejemplo de ello, Mama Nature lanzó recientemente Reuteri con dos cepas, manzanilla y aceite de oliva, en refuerzo de la flora intestinal en trastornos gastrointestinales pediátricos. Y con indicación para el estreñimiento y la diarrea funcionales, el cólico del lactante y el dolor abdominal.

En clave de datos

En esta ocasión, la información aportada por la consultora IQVIA data de septiembre de este año, con datos COMBICONNPA de ventas realizadas en las oficinas de Farmacia (*Sell Out*). Corresponde a las clases de los Probióticos para el Aparato Digestivo (03F1) y de los Microorganismos antidiarreicos (03D5). Las unidades y valores se muestran en miles (000) en las gráficas, aunque se comentan en millones, o cantidades inferiores, en el texto para agilizar la lectura. El periodo estudiado transcurrió entre octubre 2018 y septiembre 2019, bajo la denominación MAT09/2019, de esos 12 meses.

En el caso de los valores, contabilizados en euros, corresponden a PVP+IVA (Precio de Venta Público con el impuesto del valor añadido). Mientras que los volúmenes se contabilizan en unidades. Estas dos magnitudes,

valor y volumen, detallan su crecimiento, o retroceso en ventas, con porcentajes de %PPG, en comparación con el mismo periodo del año anterior. Al tiempo que siempre tienen signo positivo, aunque en algunos casos sólo sean décimas, las cuotas de mercado o *Market Share* (%MS).

La información se distribuye también en un listado de cinco compañías principales tanto en 03F1 como en 03D5, con sus productos más vendedores. A lo que se unen los grupos Total Otros, que completan cada una de las dos clases, compuestos por el resto de compañías que las forman, más numerosas en los probióticos para el Aparato Digestivo (164) que en el caso de los microorganismos orgánicos antidiarreicos (12).

Fluctuaciones elementales

A cuatro meses del anterior análisis realizado por esta cabecera sobre probióticos, se observaron fluctuaciones en el mercado de estos productos tan característicos, por otro lado, del mundo OTC. Ya que, en el MAT de mayo de este año, las clases 03D5 y 03F1 en su conjunto experimentaron un incremento en valor del 10,24%, acompañado de un 8,65% de su expansión en volumen.

Hegemonía probiótica

Los Probióticos del Aparato Digestivo (03F1) sumaron una cuota en valor del 84,2%, muy superior a la de la otra clase estudiada. Con este dominio de mercado, lograron un crecimiento de ventas en euros del 9%, muy próximo a los 68 millones de euros en ventas. Al tiempo que su expansión en volumen fue del 8,5%, circunscrita a una *market share* del 83,1%, que permitió vender cerca de 5 millones de unidades.

EL ABUSO DE ANTIBIÓTICOS PUEDE DAÑAR LA MICROBIOTA DE FORMA PERMANENTE

El grupo Total Otros de la clase 03F1, compuesto por 164 compañías, anotó un crecimiento plausible del 9,2% en valor, que les reportó más de 30,2 millones de euros, con el que superaron los 2,2 millones de unidades dispensadas. Buenas cifras en definitiva para un conjunto de firmas que acumularon el 44,4% de *market share* en valor de los probióticos para el Aparato Digestivo, y el 45% de su volumen.

Otros medicamentos con principio activo microorganismos antidiarreicos

Según la clasificación ATC Microorganismos antidiarreicos:

- **Alflorex** (*Bifidobacterium longum*) para Colon Irritable. Laboratorio, Farmasierra
- **Yovis** en cápsulas y stick (Fermentos lácticos, 50000.0 millones bacteria). Laboratorio, Alfasigma España

Dentro de las compañías comercializadoras Italfarmaco, que en febrero de 2017 había obtenido un muy destacable avance de ventas en valor del 26,4% en toda la clase 03F, pasó al 25,4% en el verano de 2018. Un año más tarde, ya en el MAT de septiembre de 2019, tal crecimiento siguió siendo positivo aunque inferior. Efectivamente, al final del pasado estío, aumentó sus ventas en valor el 11%, al rozar los 12 millones de euros. Con un volumen que dio salida en las oficinas de farmacia a cerca de 950.000 unidades, tras crecer el 10% en esta magnitud.

Italfarmaco, que acumuló una cuota de mercado del 17,4% en valor y el 19,2% en volumen, se mantuvo arriba gracias a sus dos productos *Prodefen* y *Prodefen Plus*. La primera de ellas aumentó sus ventas en valor el 10,4% al aproximarse a los 11,8 millones de euros, con también buenas cifras de crecimiento en unidades. Dentro de un comportamiento en el que le acompañó, igualmente, *Prodefen Plus*, aunque sólo representó el 0,6% de la cuota de mercado en valor para la compañía en probióticos y tuvo crecimiento neutro, equivalente a un total de ventas próximo a los 68.000 euros.

En segunda posición, la compañía Casen Recordati, que había liderado las ventas en valor de la clase 03F en su conjunto, en febrero de 2017, con un %PPG del 7,3%, también vio crecer sus ventas en euros en el verano de 2018, con un 5,2%. Mientras que 12 meses más tarde, ya en el MAT de septiembre de 2019, mostró un crecimiento del 1,3%, con el que superó los 10,2 millones de euros. Al aproximarse a las 300.000 unidades dispensadas, tras su incremento en valor del 2,2%.

Las dos marcas de Casen Recordati, compañía que ocupó una cuota de mercado del 15,1% en valor, tuvieron un comportamiento dispar. *Reuteri Casen* registró un incremento en valor del 1,5% que le reportó unas ventas de más de 5,1 millones de euros. Mientras que Casenbiotic fue de las pocas casas comerciales que perdieron valor en septiembre de 2019.

En lo tocante a Salvat, cabe recordar que fue la compañía que más creció a septiembre de 2017. Con un %PPG del 39,4% que le valió la posición más destacada en toda la clase 03F. Mientras que en el verano de 2018 tal crecimiento de ventas en euros fue del 32,3%. Aunque hubo que esperar un año para que, ya en el MAT de septiembre de 2019, y dentro de la clase 03F1, su crecimiento fuera del 14,2%, al superar los 5,5 millones de euros por valor de más de medio millón de unidades vendidas. Con lo que las cuotas de mercado de esta compañía fueron del 8,1% en valor y el 10,8% en unidades.

También en Salvat se vio el contraste que se dio entre sus dos productos principales. Donde *Megalevure* logró un muy notable crecimiento del 18,6%, tras unas ventas valoradas en más de 4,8 millones de euros, correspondientes a casi 500.000 unidades dispensadas, mientras que *Protransitus LP* no llegó a los 700.000 euros en ventas, al caer su valor el -9,7%.

Por su parte Ferring, que había anotado un crecimiento del 12,3% en el MAT/09/2017 en la clase 03F, aún lo vio crecer al 15% en el verano de 2018. Incremento claramente superior al observado un año más tarde, en el MAT de septiembre de 2019. Evolución que quedó fijada en el 3,6%, capaz de superar los 5,3 millones de euros. Con un comportamiento de signo contrario, sin embargo en volumen, que retrocedió el -3,1%, sin superar las 380.000 unidades vendidas. También en Ferring, que retuvo una cuota de mercado del 7,8 y el 7,7% en valor y volumen, respectivamente, comprobó como decayó su marca principal y experimentó un incremento extraordinario su segundo producto más vendido. Así que fue que *Bivos* retrocedió en ventas el -2,5%, mientras que *VSL3* disparó sus ventas el 178,1% en valor y el 176,8% en volumen, al acercarse al medio millón de euros con menos de 20.000 unidades vendidas. De forma que el relanzamiento de este producto, compuesto por una mezcla de ocho cepas de bacterias ácido lácticas liofilizadas en vivo y bifidobacterias a muy alta concentración, pudo confirmarse como un éxito manifiesto.

Cerrando la tabla de compañías de probióticos principales, Pileje, que había crecido un 48,1% a finales del verano de 2018, mantuvo un crecimiento también en valor del 23,6% un año más tarde. De manera que, a MAT de septiembre de 2019, superó los 4,8 millones de euros en ventas al lograr la dispensación de cerca de 250.000 unidades. Con un muy gratificante crecimiento también de sus dos principales productos: *Lactibiane Referen* (16,7%) y *Lactibiane Toleran* (18,4%).

CLASES DE CEPAS BENEFICIOSAS EN LOS PROBIÓTICOS

<i>Bifidobacterium breve</i>
<i>Lactobacillus casei</i>
<i>Lactobacillus acidophilus</i>
<i>Lactobacillus bulgaricus</i>
<i>Lactobacillus brevis</i>
<i>Lactobacillus rhamnosus</i>
<i>Bacillus subtilis</i>
<i>Bacillus coagulans</i>

Antidiarreicos, pendiente abajo

En el otro gran capítulo de este análisis, dedicado a los microorganismos antidiarreicos, cabe citar que se entiende por diarrea toda excreción que supere la frecuencia normal de deposiciones y en número que puede superar las tres diarias, con evacuación de heces sueltas o líquidas. Descripción de la que escapan las heces de bebés amamantados. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), la diarrea es síntoma de infección en el tracto digestivo, ya sea por bacterias (70%), virus (20%) o parásitos (10%). Infección que puede venir de los alimentos o del agua en mal estado, además de por una higiene fallida. Un problema que supone la segunda causa de muerte de niños menores de cinco años en el mundo. A pesar de que las enfermedades que causan dichas diarreas son tan prevenibles como susceptibles de ser tratables.

En el aspecto mercantil, los Microorganismos Antidiarreicos (03D5), en los malos síntomas registrados en esta clase se convirtieron en patología, cuantificable en unas ventas en descomposición. Como ocurrió con su valor en euros, que cayó como clase

el -5%, al superar apenas los 12,7 millones de euros, dentro de la cuota más modesta de los probióticos, con un 15,8%. En volumen, sin embargo, el despropósito fue aún mayor. Con una caída de las ventas de unidades del -7,8%, que superó livianamente el millón de unidades y una cuota de mercado del 16,9%. Mucho más modesto en número de compañías el grupo Total Otros de los 03D5, que el de los probióticos 03F1, sus 12 compañías encajaron una caída del -19,2%, ajustados a una cuota en valor del 1,5%. Que apenas fue superior en dos décimas, al caer en volumen el -20,3%.

Como parte de la prolongada debacle de esta clase terapéutica, *Ultralevura* de Zambón retrocedió el -5,4% en valor. Con peor comportamiento aún de *Arkolevura* de Arkopharma, que cayó el -7,3% y aún más décimas de pérdida para Reig Jofre, cuyo *Lacteol* se dejó un -8,1% en valor.

Tuvo gran éxito, por el contrario, Pileje con *Babybiane Imedia*, que logró un magnífico crecimiento de ventas en euros del 311,7%, sólo seguido a distancia de *Ultra Levura EAM*, de Elam Pharma, que cosechó un incremento en valor del 112,4%.

Llegarán refuerzos

Así como los probióticos vivifican el intestino, sus ventas también animarán su mercado en próximos MATs. Dentro de una evolución en la que los mismos laboratorios podrán volver a ver como cae su marca principal paralelamente al ascenso de sus marcas secundarias. O la forma en que también desaparecen del radar de las primeras cinco compañías, corporaciones tan importantes como, por ejemplo, Stada. En cualquier caso, éxitos como el que supuso el replanteamiento en la formulación de *VSL3*, de Ferring, que consiguió un magnífico crecimiento de tres cifras, también serán perfectamente posibles. Como ejemplo vivo de que los probióticos tienen un predicamento social creciente en una población cada vez más preocupada por mejorar su salud. Y sin olvidar el carácter personalizable de los probióticos para cada individuo.

En cualquier caso, quizás ayudase a una aún mayor expansión de este mercado que la evaluación científica que respalda el consumo de alimentos fermentados tuviese un mayor respaldo institucional, como propuso el profesor Humberto Martín Brieva (UCM) citado arriba. Ya que una postura sanitaria oficial, sin duda, también tendría impacto en la venta de pre y probióticos. +