

Actimel®

AYUDA A TU SISTEMA INMUNITARIO



Actimel es una leche fermentada que ayuda al sistema inmunitario, con **20 mil millones de probióticos naturales exclusivos L. casei CNCM I-1518**, fortificado con vitaminas y minerales.

L. casei CNCM I-1518 es **exclusivo de Actimel** y ha demostrado:



Sobrevivir al tracto gastrointestinal.^{1,2,3}



Ser **metabólicamente activo**.³



Replicarse en el colon^{4,5,6} sin capacidad de colonización.^{1,3,4,5,6}

Actimel acumula numerosa evidencia científica

Actimel cuenta con **más de 30 años de investigación** sobre el sistema inmunitario y un total de **145 publicaciones científicas**.

En la población infantil, Actimel ha sido estudiado:⁷⁻²¹

- En más de 4000 niños.
- Abarcando un amplio rango de edades desde los 6 meses hasta los 16 años.
- Se han realizado 14 estudios clínicos a nivel internacional (8 países).
- Evaluando tanto a niños sanos como a niños con patologías asociadas (diarrea, enfermedades infecciosas, dermatitis atópica o trasplantes, entre otras).

DESCUBRE LA EVIDENCIA CIENTÍFICA DE ACTIMEL EN POBLACIÓN INFANTIL

AUTOR	DISEÑO	OBJETIVO	TARGET	N	DURACIÓN	PAÍS	CONCLUSIÓN PRINCIPAL
Guerin-Danan C, 1998 ⁷	Estudio clínico aleatorizado y controlado.	Comparar los efectos del consumo de un yogur tradicional, una leche fermentada con cultivos de yogur y <i>L. casei</i> , y una leche gelificada no fermentada en la microflora fecal de lactantes sanos.	10-18 meses	39	1 mes	Francia	Un consumo regular de Actimel aumenta el nivel de lactobacillus en heces y disminuye la actividad de enzimas fecales, potencialmente dañinas, que puede alterar la composición de la microflora. Por lo tanto, el consumo de Actimel podría ser ventajoso para los bebés tras el período de destete.
Pedone CA, 1999 ⁸	Estudio clínico aleatorizado y controlado.	Investigar el efecto potencial de una leche fermentada con cultivos de yogur y <i>L. casei</i> DN-114 001 sobre la diarrea aguda en niños de 6 meses a 3 años que asisten a guarderías (incidencia y recuperación).	6-36 meses	286	6 meses	Francia	El consumo de Actimel durante 3 períodos de 1 mes reduce la media de duración de la diarrea en un período total de 6 meses en niños menores de 3 años.
Pedone CA, 2000 ⁹	Ensayo multicéntrico, aleatorizado y doble ciego.	Determinar si la suplementación de niños sanos con leche fermentada mediante cultivos de yogur y <i>L. casei</i> DN-114 001 podría afectar la incidencia de diarrea aguda vs. yogur tradicional.	6-24 meses	928	4 meses	Francia	El consumo de Actimel durante 3 meses reduce la incidencia de diarrea en niños menores de 2 años.
Agarwal KN, 2001 ¹⁰ Agarwal KN, 2002 ¹¹	Estudio clínico aleatorizado, comunitario y hospitalario.	Determinar el efecto de una leche fermentada por cultivos lácticos (incluido <i>L. casei</i> DN-114 001) en el control de diarrea en niños.	6-60 meses	150		India	En niños menores de 5 años, el consumo de Actimel, durante la fase aguda del episodio de diarrea, reduce la duración media de la diarrea en 0,6 días en comparación con el yogur tratado térmicamente.
Gorelov AV, 2003 ¹²	Estudio clínico, multicéntrico e internacionales el que participaron 20 clínicas pediátricas de Moscú.	El objetivo de este estudio fue evaluar el impacto del consumo sistemático del producto probiótico lácteo "Actimel" en varios indicadores de salud en niños de 3 a 8 años.	3-8 años	400	6 semanas	Rusia	La ingesta regular de Actimel ejerce un efecto positivo sobre el estado general, la actividad y el apetito de los niños , promoviendo una disminución en la tasa de morbilidad, incidencia de diarrea y estreñimiento.
Sykora J, 2005 ¹³	Multicéntrico, prospectivo, aleatorizado, controlado y doble ciego.	Determinar la eficacia de la triple terapia suplementada con lácteo fermentado con <i>L. casei</i> DN-114 001 en la erradicación de <i>Helicobacter pylori</i> en niños.	<16 años	86	14 días	República Checa	La suplementación con leche fermentada, que contiene probióticos vivos especiales <i>L. casei</i> DN-114 001, confiere un beneficio terapéutico mejorado en la erradicación de H. pylori en niños con gastritis en triple terapia.
Cobo Sanz JM, 2006 (Nutr Clin) ¹⁴	Estudio abierto, prospectivo y multicéntrico de intervención nutricional.	El objetivo de este estudio es evaluar el impacto del consumo diario de leche fermentada con <i>L. casei</i> DN-114 001 en la salud del niño de entre 3 y 8 años de edad.	3-8 años	381	6 semanas	España	El consumo diario de leche fermentada con <i>L. casei</i> DN-114 001 en niños de entre 3 y 8 años de edad reduce la incidencia de infecciones leves, el número de visitas al pediatra y el absentismo escolar por enfermedad. Además, mejora la vitalidad y el estado global general de salud de los niños.
Cobo Sanz JM, 2006 (Nutr Hosp) ¹⁵	Diseño paralelo, prospectivo, doble ciego y aleatorizado por clústeres pragmáticos.	Analizar el efecto del consumo continuado de leche fermentada con <i>L. casei</i> DN-114 001 ("Actimel") sobre la incidencia de los trastornos infecciosos comunes en niños.	3-12 años	251	20 semanas	España	El estudio pone de manifiesto una tendencia en la reducción de la duración e incidencia de algunos procesos infecciosos en aquellos niños/as que tomaron dos Actimel diarios durante 20 semanas.
Tormo Carnicer R, 2006 ¹⁶	Estudio experimental aleatorizado, prospectivo, con 2 grupos paralelos.	Estudiar las características de la flora microbiana intestinal de niños que recibieron en su dieta leche fermentada con <i>L. casei</i> y <i>S. termophilus</i> y su repercusión en los valores de inmunoglobulinas secretoras.	1-3 años	35	12 semanas	España	El presente estudio aporta evidencia sobre la supervivencia de <i>L. casei</i> en el tracto intestinal y su efecto inmunoestimulante en un incremento significativo de la IgA secretora.
Giovanni M, 2007 ¹⁷	Ensayo clínico aleatorizado, prospectivo, doble ciego y controlado ensayo.	Examinar si el consumo prolongado de leche fermentada que contiene un <i>L. casei</i> específico puede mejorar el estado de salud de los niños en edad preescolar que padecen asma alérgica y/o rinitis.	2-5 años	187	12 meses	Italia	Mientras que el consumo prolongado de leche fermentada que contiene <i>Lactobacillus casei</i> puede mejorar el estado de salud de los niños con rinitis alérgica ; no se encontró ningún efecto en niños asmáticos.
Pawłowska, 2007 ¹⁸	Estudio clínico prospectivo, controlado y doble ciego.	El objetivo de este estudio fue especificar la influencia de la suplementación dietética con <i>L. casei</i> DN-114 001 sobre la actividad de las enzimas fecales (β-glucuronidasa, β-glucosidasa y ureasa).	3-17 años	25*	2 meses	Polonia	En pacientes inmunodeprimidos, el consumo de <i>L. casei</i> DN-114 001 disminuyó la actividad enzimática tóxica de las enzimas fecales , un efecto beneficioso limitado al período de ingesta de los probióticos.
Merenstein D, 2010 ¹⁹	Ensayo clínico doble ciego, aleatorizado y controlado con placebo.	Evaluar si una bebida láctea fermentada con <i>L. casei</i> DN-114 001 podría reducir la incidencia de enfermedades infecciosas comunes (ECI) y el cambio de comportamiento debido a enfermedades en los niños.	3-6 años	638	90 días	EE. UU.	La ingesta diaria de una bebida láctea fermentada que contiene la cepa probiótica <i>L. casei</i> DN-114 001 resultó prometedora en la reducción de la incidencia general de las ECI, especialmente de las infecciones gastrointestinales . No hubo diferencias en cambios de comportamiento.
Klewicka E, 2011 ²⁰	Estudio clínico doble, aleatorizado y controlado con placebo.	Caracterización de los cambios en la microbiota intestinal causada por suplementación dietética con <i>L. casei</i> DN-114 001 en lactantes con dermatitis atópica.	6-18 meses	40**	8 meses	Polonia	La suplementación con <i>L. casei</i> DN-114 001 disminuyó significativamente el número de Lactobacillus sp. y Clostridium sp. en niños con dermatitis atópica , sin afectar a otros grupos bacterianos.
Prodeus A, 2016 ²¹	Ensayo clínico multicéntrico, doble ciego, aleatorizado y controlado con placebo.	Investigar el efecto de un producto lácteo fermentado que contiene <i>L. casei</i> CNCM I-1518 sobre enfermedades infecciosas comunes (CID) respiratorias y gastrointestinales en niños que asisten a guarderías en Rusia.	3-6 años	599	4 meses	Rusia	No se encontraron diferencias significativas en la incidencia de enfermedades infecciosas comunes entre los grupos durante el período de consumo del producto. Sin embargo, hubo una incidencia significativamente menor de rinoфарингитис en los niños que consumieron el producto lácteo fermentado.

1. Oozer R, Lepingard A, Mater DD, Mogenet A, Michelin R, Seksek I, Marteau P, Doré J, Bresson JL, Corthier G. Survival of Lactobacillus casei in the human digestive tract after consumption of fermented milk. Appl Environ Microbiol. 2006 Aug;72(8):5615-7. doi: 10.1128/AEM.00722-06. PMID: 16885316; PMCID: PMC1538725. 2. Guillemard E, Poirel M, Schäfer F, Quinquis L, Rossoni C, Keicher C, Wagner F, Szajewska H, Barbut F, Derrien M, Malfertheiner P. A Randomised, Controlled Trial: Effect of a Multi-Strain Fermented Milk on the Gut Microbiota Recovery after Helicobacter pylori Therapy. Nutrients. 2021 Sep 11;13(9):3171. doi: 10.3390/nu13093171. PMID: 34579049; PMCID: PMC8466689. 3. FitzGerald J, Patel S, Eckenberger J, Guillemard E, Veiga P, Schäfer F, Walter J, Claesson MJ, Derrien M. Improved gut microbiome recovery following drug therapy is linked to abundance and replication of probiotic strains. Gut Microbes. 2022 Jan-Dec;14(1):2094664. doi: 10.1080/19490976.2022.2094664. PMID: 35916668; PMCID: PMC9348039. 4. Rochet V, Rigottier-Gois L, Sutren M, Kremontscki MN, Andrieux C, Furet JP, Taillez P, Levenez F, Mogenet A, Bresson JL, Méance S, Cayuela C, Lepingard A, Doré J. Effects of orally administered Lactobacillus casei DN-114 001 on the composition or activities of the dominant faecal microbiota in healthy humans. Br J Nutr. 2006 Feb;95(2):421-9. doi: 10.1079/bjn20051625. PMID: 16469162. 5. Rochet V, Rigottier-Gois L, Levenez F, Cadiou J, Marteau P, Bresson JL, Goupil-Feillerat N, Doré J. Modulation of Lactobacillus casei in ileal and fecal samples from healthy volunteers after consumption of a fermented milk containing Lactobacillus casei DN-114 001Rif. Can J Microbiol. 2008 Aug;54(8):660-7. doi: 10.1139/w08-050. PMID: 18772928. 6. Guillemard E, Tanguy J, Flavigny A, de la Motte S, Schrezenmeir J. Effects of consumption of a fermented dairy product containing the probiotic Lactobacillus casei DN-114 001 on common respiratory and gastrointestinal infections in shift workers in a randomized controlled trial. J Am Coll Nutr. 2010 Oct;29(5):455-68. doi: 10.1080/07315724.2010.10719882. PMID: 21504972. 7. Guerin-Danan C, Chabane C, Pedone C, Popot F, Vaissade P, Bouley C, Szylił O, Andrieux C. Milk fermented with yogurt cultures and Lactobacillus casei compared with yogurt and gelled milk: influence on intestinal microflora in healthy infants. Am J Clin Nutr. 1998 Jan;67(1):111-7. doi: 10.1093/ajcn/67.1.111. PMID: 9440384. 8. Pedone CA, Bernabeu AO, Postaire ER, Bouley CF, Reinert P. The effect of supplementation with milk fermented by Lactobacillus casei (strain DN-114 001) on acute diarrhoea in children attending day care centres. Int J Clin Pract. 1999 Apr-May;53(3):179-84. PMID: 10665128. 9. Pedone CA, Arnaud CC, Postaire ER, Bouley CF, Reinert P. Multicentric study of the effect of milk fermented by Lactobacillus casei on the incidence of diarrhoea. Int J Clin Pract. 2000 Nov;54(9):568-71. PMID: 11220983. 10. Agarwal KN, Bhasin SK, Faridi MM, Mathur M, Gupta S. Lactobacillus casei in the control of acute diarrhoea—a pilot study. Indian Pediatr. 2001 Aug;38(8):905-10. PMID: 11521004. 11. Agarwal KN, Bhasin SK. Feasibility studies to control acute diarrhoea in children by feeding fermented milk preparations Actimel and Indian Dahi. Eur J Clin Nutr. 2002 Dec;56 Suppl 4:S56-9. doi: 10.1038/sj.ejcn.1601664. PMID: 12556949.

12. Gorelov A.V., Usenko D.V. La influencia del producto probiótico "Actimel" en la salud de los niños. Cuestiones de la pediatría moderna. 2003; 2 (4): 87-90. 13. Sykora J, Valečková K, Amlerová J, Siala K, Dedek P, Watkins S, Varvarovská J, Stozický F, Pazdiora P, Schwarz J. Effects of a specially designed fermented milk product containing probiotic Lactobacillus casei DN-114 001 and the eradication of H. pylori in children: a prospective randomized double-blind study. J Clin Gastroenterol. 2005 Sep;39(8):692-8. doi: 10.1097/01.mcg.0000173855.77191.44. PMID: 16082279. 14. Cobo Sanz JM, Corominola H, Mateos JA. Impacto del consumo de leche fermentada con Lactobacillus casei DN-114 001 sobre la salud de niños entre los 3 y 8 años de edad. Nutr Clin. 2006. Vol. XXVIV. N°5:22-27. 15. Cobo Sanz JM, Mateos JA, Muñoz Conejo A. Efecto de Lactobacillus casei sobre la incidencia de procesos infecciosos en niños/as [Effect of Lactobacillus casei on the incidence of infectious conditions in children]. Nutr Hosp. 2006 Jul-Aug;21(4):547-51. Spanish. PMID: 16913215. 16. Tormo Carnicer R, Infante Piña D, Roselló Mayans E, Bartolomé Comas R. Efecto de la ingesta de leche fermentada con Lactobacillus casei DN-114 001 sobre la flora intestinal [Intake of fermented milk containing Lactobacillus casei DN-114 001 and its effect on gut flora]. An Pediatr (Barc). 2006 Nov;65(5):448-53. Spanish. doi: 10.1157/13094251. PMID: 17184605. Aug;21(4):547-51. Spanish. PMID: 16913215. 17. Giovannini M, Agostoni C, Riva E, Salvini F, Ruscito A, Zuccotti GV, Radaelli G; Felicitá Study Group. A randomized prospective double blind controlled trial on effects of long-term consumption of fermented milk containing Lactobacillus casei in pre-school children with allergic asthma and/or rhinitis. Pediatr Res. 2007 Aug;62(2):215-20. doi: 10.1203/PDR.0b013e3180a76d94. PMID: 17597643. 18. Pawłowska J, Socha P, Socha J. Nutrition in pediatric patients before liver transplantation. Roczn Panstw Zakł Hig. 2007;58(1):111-8. PMID: 1771099. 19. Merenstein D, Murphy M, Fokar A, Hernandez RK, Park H, Nsouli H, Sanders ME, Davis BA, Niborski V, Tondou F, Shara NM. Use of a fermented dairy probiotic drink containing Lactobacillus casei (DN-114 001) to decrease the rate of illness in kids: the DRINK study. A patient-oriented, double-blind, cluster-randomized, placebo-controlled, clinical trial. Eur J Clin Nutr. 2010 Jul;64(7):669-77. doi: 10.1038/ejcn.2010.65. Epub 2010 May 19. PMID: 20485304; PMCID: PMC2906750. 20. Klewicka E, Cukrowska B, Libudzisz Z, Słizewska K, Motyl I. Changes in gut microbiota in children with atopic dermatitis administered the bacteria Lactobacillus casei DN-114001. Pol J Microbiol. 2011;60(4):329-33. PMID: 22390068. 21. Prodeus A, Niborski V, Schrezenmeir J, Gorelov A, Shcherbina A, Rummyantsev A. Fermented Milk Consumption and Common Infections in Children Attending Day-Care Centers: A Randomized Trial. J Pediatr Gastroenterol Nutr. 2016 Nov;63(5):534-543. doi: 10.1097/MPG.0000000000001248. PMID: 27168455; PMCID: PMC5084641. * Tras trasplante hepático. ** Dermatitis atópica.

ACTIMEL AYUDA A REDUCIR PATOLOGÍAS LEVES Y HABITUALES EN LA INFANCIA

↓18%



Actimel ayuda a reducir en un **18%**, y de forma significativa, la incidencia de **infecciones del tracto respiratorio superior**.¹⁹

↓18,5%



Actimel ayuda a reducir en un **18,5%** el riesgo de **rinofaringitis**.²¹

↓29%



Actimel ayuda a reducir en un **29%** la gravedad y duración de los episodios de **diarrea aguda**.¹¹

NUEVO ACTIMEL SIN AZÚCARES AÑADIDOS CON VITAMINAS D Y B6 QUE CONTRIBUYEN AL FUNCIONAMIENTO NORMAL DEL SISTEMA INMUNITARIO

PRÓXIMAMENTE



Ingredientes: LECHE semidesnatada (99,7%), LECHE desnatada en polvo, fermentos lácticos incluido *L. casei* (LECHE), vitaminas B6 y D.

Valores nutricionales:

	Valores nutricionales por 100 g
Valor energético (kJ/kcal)	188/45
Grasas (g)	1,6
Ácidos grasos saturados (g)	0,9
Carbohidratos (g)	4
Azúcares (g)	4
Fibra dietética (g)	0
Proteínas (g)	3,6
Sal (g)	0,13
Vitamina D (µg)	0,75 (15%*)
Vitamina B6 (mg)	0,21 (15%*)
Calcio (g)	0,12 (15%*)

Únete a Alimentando el Cambio, la plataforma de Danone para profesionales y estudiantes de nutrición y ciencias de la salud.



*VRN - Valor de Referencia del Nutriente.