Projekt pt.

Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego zawierająca skoncentrowaną i oczyszczoną mieszankę Bacilluslicheniformis i Bacillus subtilis jako skuteczne rozwiązanie dietetyczne dla osób dotkniętych chorobami reumatologicznymi

Lider: Sansevera Sp. z o.o.

Konsorcjant: Narodowy Instytut Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji im. prof. dr hab. med. Eleonory Reicher

Nr umowy: NUTRITECH1/005A/2022

Wartość dofinansowania: 2 837 385,50 zł

Wartość projektu: 3 580 603,75 zł

Okres realizacji: 01.08.2023 r. – 28.02.2027 r.

Celem projektu jest wytworzenie żywności specjalnego przeznaczenia o właściwościach cytoprotekcyjnych i stabilizujących mikrobiom człowieka. Określenie jakie minimalne dawki substancji czynnej chronią naturalne szczepy bakterii przed działaniem popularnych antybiotyków (beta-laktamów, makrolidów, chinolonów i tetracykliny) oraz substancji cytotoksycznych o właściwościach przeciwbólowych (kwas salicylowy, paracetamol) w warunkach laboratoryjnych. Pozwoli to na zoptymalizowanie dawek substancji czynnej w zaproponowanej żywności specjalnej. Prace na tym poziomie pozwolą określić jaka frakcja polipeptydu najbardziej skutecznie chroni naturalny mikrobiom.

W wyniku prowadzonych prac przemysłowych oraz badawczo rozwojowych powstanie preparat specjalnego przeznaczenia medycznego opracowanego homogenizatu Bacillus licheniformis i Bacillus subtilis zaklasyfikowany jako żywność o specjalnym przeznaczeniu, o określonej formule i stężeniu homopolipeptydów. Będzie się on charakteryzował wysoka skutecznością i dużą przewidywalnością zastosowania. Odbiorcą docelowym są przede wszystkim osoby z upośledzonym mikrobiomem jelitowym, pacjenci przyjmujący leki, głównie antybiotyki, osoby ze schorzeniami reumatycznymi. Przeznaczony jest także dla osób z ryzykiem nowotworu jelita grubego, prostaty. Dzięki własnościom immunomodulujących, zalecany może być także osobom z problemami łuszczycy, zapalenia stawów czy choroby Crohna. Profilaktycznie powinien być przeznaczony dla wszystkich konsumentów, którzy chcą się zdrowo odżywiać i obniżać ryzyko schorzeń reumatycznych, nowotworów, poprzez utrzymywanie naturalnego i zrównoważonego mikrobiomu.

Projekt finansowany przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju w ramach konkursu NUTRITECH – żywienie w świetle wyzwań poprawy dobrostanu społeczeństwa oraz zmian klimatu