

A Danone tem como missão levar saúde e nutrição, por meio de seus produtos, ao maior número de pessoas.

A empresa tem conhecimento das falsas informações que circulam pela internet sobre a origem do fermento específico de Activia, o DanRegularis, e sobre sua ação.

O texto, com falso conteúdo, é assinado por “MARÍLIA C. DUARTE (NUTRICIONISTA), SÃO PAULO – SP”. Contudo, de acordo com a informação obtida junto ao CRN 3E – Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª região, este nome não possui registro nesta entidade. Essa informação pode ser verificada através da newsletter publicada pelo CRN 3E e pode ser acessada no link:

[http://www.crn3.org.br/atualidades/newsletter\\_vis.php?cod\\_mail=233](http://www.crn3.org.br/atualidades/newsletter_vis.php?cod_mail=233).

Além disso, gostaríamos de esclarecer que Activia é um leite fermentado, com cepas de iogurte tradicional e um fermento específico: o *Bifidobacterium animalis* DN-173 010, *subsp lactis*, que leva o nome comercial de DanRegularis. Esse fermento se mantém vivo e presente (em níveis adequados) durante todo o período de validade do produto.

Assim, Activia ajuda a regular o tempo de trânsito intestinal, diferentemente do que tem sido divulgado em alguns blogs e correntes de email.

Na atual literatura científica, o *Bifidobacterium animalis subsp lactis* (ou *b.lactis*) não apresenta nenhuma característica que irrite ou agreda a mucosa intestinal. Existem estudos científicos mostrando que Activia melhora a qualidade de vida dos indivíduos que sofrem com a síndrome do intestino irritável. Outro ponto importante é que outras espécies do gênero *Bifidobacterium* podem ser encontradas naturalmente no trato intestinal de indivíduos saudáveis.

A atual nomenclatura taxonômica para essa cepa de bactéria probiótica é o *Bifidobacterium animalis* subespécie *lactis* (Masco *et al.*, 2004), protegida pela patente EP1297176B1 (Antoine *et al.*, 2002).

Esta cepa probiótica alimentar está depositada na *Collection Nationale de Cultures de Microorganismes* (CNCM) em Paris, França, que é uma autoridade internacional, criada de acordo com o tratado de Budapeste.

O DanRegularis que você encontra em Activia é obtido a partir da replicação em cultura estéril dessa cepa. O processo de replicação de fermentos é largamente utilizado, não só na produção de iogurtes e leites fermentados, mas também de queijos, vinhos, pães etc.

O leite fermentado Activia também está registrado no Ministério da Agricultura do Brasil e, por se tratar de um alimento funcional, também foi avaliado pela CTCFAF (Comissão Técnico-Científica de Assessoramento em Alimentos Funcionais e Novos Alimentos da ANVISA).

Activia possui 17 estudos clínicos, comprovando seu efeito benéfico. Esses estudos foram realizados pelo departamento de Pesquisas da Danone e por diversas universidades do mundo e foram publicados nas mais reconhecidas revistas científicas.

O leite fermentado Activia está presente em mais de 70 países e, aqui no Brasil, desde janeiro de 2004. Reafirmamos que a Danone, empresa líder mundial de produtos lácteos frescos e água mineral, presente em mais de 120 países, tem o compromisso de levar saúde e nutrição aos seus consumidores e o leite fermentado Activia é um exemplo disso.

Para mais informações sobre o produto, acesse [www.activiadanone.com.br](http://www.activiadanone.com.br) ou entre em contato com o nosso DAC no número 0800 701 7561.

DAC- Departamento de Atenção ao Consumidor da Danone Brasil