**Prebióticos: actualidad, tendencias y perspectivas**

 Dr. Guillermo Manrique

Los prebióticos son componentes presentes en muchos alimentos, que al formar parte de la fracción de fibra alimentaria, no son digeridos ni absorbidos en el tracto digestivo superior. Así, estos compuestos llegan intactos al colon donde su fermentación fomenta el crecimiento específico de bacterias residentes beneficiosas. Al presente, existe una amplia evidencia de que esta acción primaria de los prebióticos se relaciona con numerosos efectos positivos a la salud del huésped, tales como aumento de la resistencia a infecciones, disminución de síntomas asociados al síndrome de colon irritrable, aumento en la absorción de minerales, reducción en la incidencia de ciertos tipos de cáncer y modulación de lípidos séricos. De esta manera, los compuestos prebióticos provenientes de diversas fuentes representan hoy en día un área de investigación en auge, dado su enorme potencialidad como ingredientes funcionales en alimentos.  En esta presentación se expondrán algunas tendencias y las perspectivas futuras en el uso de prebióticos en alimentos que otorgan beneficios a la salud, mejorando la calidad de vida.