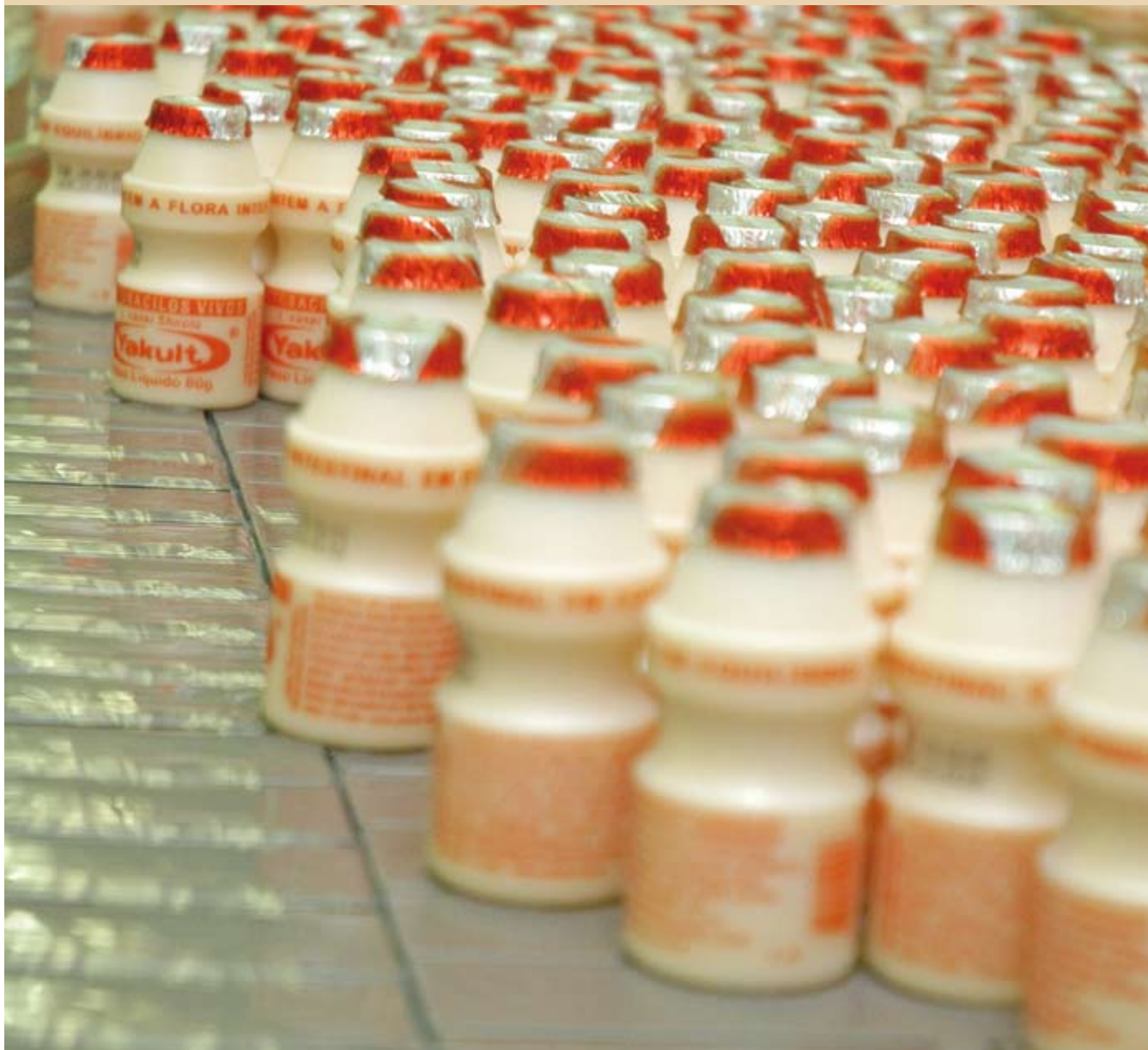


Yakult: ontem, hoje e no futuro



Da combinação de uma espécie selecionada de microrganismos vivos benéficos à saúde com a biotecnologia já conhecida da fermentação láctica, nasceu um dos alimentos mais consumidos da história da humanidade no século 20: o leite fermentado Yakult!

A Yakult nasceu da incansável dedicação às pesquisas dos microrganismos promotores da boa saúde do médico e pesquisador em microbiologia do sistema gastrointestinal, Dr. Minoru Shirota.

Nascido na cidade de Iida, provín-

Saúde Global em Harmonia
Yakult

cia de Nagano, no Japão, o Dr. Shirota cursou a Faculdade de Medicina da Universidade de Kyoto e, concluído o

curso, permaneceu na Universidade para se dedicar às pesquisas relacionadas à microbiologia do sistema gastrointestinal.

Inconformado com o alto índice de mortalidade infantil por infecções intestinais no Japão, o Dr. Shirota ini-



Dr. Minoru Shirota

ciou seus estudos sobre lactobacilos intestinais com o objetivo de usá-los em prol da medicina preventiva. Naquela época, a medicina preocupava-se mais com o tratamento do que com a prevenção das doenças. Além disso, existiam poucas pesquisas sobre microrganismos úteis ao intestino.

Após anos de contínuas pesquisas, o Dr. Shirota selecionou uma espécie de lactobacilo, resistente à acidez do estômago e que, ao se manter vivo no intestino, inibia a proliferação de bactérias intestinais nocivas, promovendo, dessa forma, o equilíbrio da microbiota intestinal.

Esses microrganismos, que revolucionaram todos os conceitos da

área de saúde, foram denominados *Lactobacillus casei Shirota*, principal “ingrediente” do leite fermentado Yakult, cuja produção e distribuição teve início em 1935, na cidade de Fukuoka.

Comprovada a ação dos *Lactobacillus casei Shirota* no intestino, o Dr. Minoru Shirota passou a pesquisar a possibilidade desse benefício ser

aplicado ao tratamento cosmético, para amenizar os efeitos de sensibilidade na pele, comum principalmente durante o rigoroso inverno japonês. Por meio de suas pesquisas, o Dr. Shirota descobriu o Complexo S.E.® (ou *Shirota Essence*), componente obtido da fermentação láctea pelos lactobacilos da Yakult, que hidrata e promove o rejuvenescimento da pele. Com essa descoberta, nasceu a Yakult Cosmetics.

Em reconhecimento à dedicação em prol da saúde da população, o Dr. Minoru Shirota recebeu a mais alta condecoração do governo japonês.

O Dr. Minoru Shirota faleceu em 1982, aos 83 anos.

Uma empresa preocupada com a saúde

O Dr. Minoru Shirota era um defensor da medicina preventiva. Outro conceito do cientista, era manter a longevidade através do intestino saudável, uma vez que acreditava que o órgão tinha papel importante na manutenção da saúde por meio da digestão e absorção de nutrientes. Além disso, através de pesquisas científicas observou que a modulação da função intestinal poderia contribuir para a longevidade.

Com base na filosofia “saúde e longevidade através de intestinos saudáveis”, difundida até hoje como Shirota-Ismo em toda a Yakult, o Dr. Shirota lançou, em 1935, o conceito de alimentos com probióticos com a criação do leite fermentado e da Yakult. Para que o produto estivesse acessível para o maior número de pessoas, foi adotado o sistema de entrega domiciliar.

Com a ingestão diária dos lactobacilos presentes no leite fermentado Yakult, é possível promover a saúde e contribuir para o prolongamento da vida. Isso acontece porque, com a ingestão frequente de probióticos, as defesas contra infecções também aumentam. Depois de vários estudos, o pesquisador comprovou que a cepa não é apenas efetiva para a defesa contra infecções, mas também para ajudar na prevenção de doenças relacionadas ao estilo de vida. A saúde da microbiota intestinal pode ser afetada por fatores como estresse, ingestão desequilibrada de alimentos, uso de antibióticos e laxantes, infecções bacterianas, envelhecimento e mudanças ambientais.

O mesmo conceito difundido pelo fundador da Yakult é mantido pela empresa nos 30 países em que está presente. A Yakult começou seu processo de expansão internacional em 1964, com a instalação de uma fábrica em Taiwan. Desde então, tem se expandido com sucesso por outros países nos continentes da

CRONOLOGIA DA ORIGEM DA YAKULT

1899 - Dr. Minoru Shirota nasceu no dia 23 de abril na cidade de Iida, província de Nagano, no Japão.

1921 - Ingressou na Faculdade de Medicina da Universidade de Kyoto.

1925 - Concluiu o Curso de Medicina e permaneceu na Universidade para se dedicar às pesquisas relacionadas à microbiologia do sistema gastrointestinal.

1930 - Obteve o título de Doutor. Realizou com sucesso o fortalecimento de microrganismos benéficos, selecionando os mais resistentes: *Lactobacillus casei Shirota*.

1935 - Início da produção e da distribuição do Leite Fermentado Yakult na cidade de Fukuoka.

1940 - Fundação do Instituto de Pesquisas Yakult, em Kyoto.

1955 - Início das atividades da administração central da Yakult Honsha Co. Ltd., com o Dr. Minoru Shirota na presidência do Conselho Executivo.

1967 - Inauguração do Instituto Central de Pesquisas em Microbiologia da Yakult, na cidade de Kunitachi, nos arredores de Tóquio.

1968 - Visita do Dr. Shirota ao Brasil para a inauguração da fábrica da Yakult em São Bernardo do Campo, a primeira da empresa fora da Ásia.

1969 - Condecoração do governo japonês ao Dr. Minoru Shirota, em reconhecimento à sua dedicação em prol da saúde da população japonesa.

1978 - Terceira visita do Dr. Minoru Shirota ao Brasil. Nessa ocasião, o Dr. Shirota plantou mudas de árvores na fábrica de São Bernardo do Campo.

1982 - O Dr. Minoru Shirota faleceu no dia 10 de março, aos 83 anos, deixando como herança a oportunidade de se alcançar uma melhor qualidade de vida por meio da boa saúde.



A fábrica de Lorena, que produz uma média de 2,1 milhões de frascos de leite fermentado Yakult diariamente.

Ásia, América, Europa e Oceania.

No Brasil a Yakult chegou em 1966 e, dois anos depois, inaugurou a primeira fábrica, em São Bernardo do Campo, no ABC paulista, com a produção e comercialização do leite fermentado. Em 1999, inaugurou uma nova fábrica, em Lorena, no interior de São Paulo, considerada a mais moderna do mundo, onde são produzidos os leites fermentados Yakult e Yakult 40, o alimento à base de extrato de soja Tonyu, a bebida láctea fermentada Yodel e o suco de maçã. No mesmo ano, a empresa começou as atividades na

área de cosméticos e, em 2001, as atividades farmacêuticas.

No mundo, 25 milhões de frascos de leite fermentado Yakult são consumidos diariamente. A empresa está presente em 31 países (incluindo escritórios de representação), possui 30 fábricas, cerca de 47 mil comerciantes autônomas no Japão (conhecidas como *Yakult Ladies*) e 33 mil em 11 outros países. No Brasil, são 6,5 mil comerciantes autônomas. A fábrica de Lorena produz uma média de 2,1 milhões de frascos de leite fermentado Yakult diariamente.

Leite fermentado Yakult, o primeiro alimento com probiótico do Brasil

Em termos simples, o intestino é conectado com o mundo externo principalmente através da boca e, por isso, é necessário ter as barreiras para defesa contra invasões bacterianas nocivas. O suco gástrico (ácido clorídrico) e a bile representam algumas dessas barreiras e, portanto, os lactobacilos presentes nos alimentos fermentados, para serem considerados como probióticos, têm de ser resistentes à passagem pelo ácido clorídrico e pela bile para conseguirem chegar vivos ao intestino e colonizarem a microbiota. Os *L. casei Shirota*, em comparação às demais cepas existentes em produtos à disposição dos consumidores, são mais resistentes a essas barreiras naturais e conseguem chegar vivos e em maior quantidade ao intestino, permitindo uma vida intestinal mais saudável e o aumento da imunidade.

Quando microrganismos probióticos, como os *L. casei Shirota* e as bifidobactérias, são ingeridos por pessoas com a microbiota intestinal desbalanceada e chegam vivos ao intestino, liberam ácido láctico e ácido acético. Ambos têm a propriedade de ajudar a melhorar a atividade intestinal, facilitar a digestão de alimentos e a absorção de nutrientes. Um aumento dos movimentos intestinais também contribui para a melhora do processo de evacuação.

Os probióticos contribuem, ainda, para eliminar as bactérias nocivas à saúde intestinal e, conseqüentemente, ajudar a prevenir contra as infecções. Além disso, inibem a produção de substâncias nocivas, adsorvem e eliminam substâncias mutagênicas, colaborando com a prevenção das doenças relacionadas ao estilo de vida.

Os *L. casei Shirota* também demonstraram, em vários estudos,

O CONCEITO SHITORA-ISMO

A visão de futuro do Dr. Minoru Shirota, permanece no conceito do “Shirotismo”, presente em cada um dos colaboradores que contribuem para uma vida mais saudável através dos produtos Yakult. A filosofia do Shirotismo e o seu objetivo de promover a saúde de todos continuam vivos desde a fundação da Yakult. Esse conceito resiste às constantes transformações dos tempos, formando os alicerces da Yakult, permanecendo atual e na vanguarda do século 21.

1 - Medicina preventiva

Promover a saúde é muito melhor do que ficar doente e ter de se tratar depois.

2 - A longevidade através da saúde intestinal

Os nutrientes indispensáveis à vida são absorvidos pelo intestino. Conseqüentemente, um intestino mais “forte” permite desfrutar uma vida mais longa e saudável.

3 Boa saúde acessível a todos

Distribuir o leite fermentado Yakult ao maior número possível de pessoas com a melhor relação custo-benefício.

que podem colaborar com o efeito anti-hipertensivo e ajudar a reduzir alergias por meio da modulação da atividade imune. As pessoas com intolerância à lactose, podem sentir-se melhor com o consumo do leite fermentado Yakult com *L. casei Shirota*. Isso ocorre pela redução da quantidade de lactose no processo de fermentação do leite pela ação das bactérias lácticas que decompõem a lactose em glicose e galactose para obter energia. Os efeitos imunológicos dos *L. casei Shirota* estão sendo intensivamente estudados ao longo dos anos. Os cientistas do Centro de Pesquisas

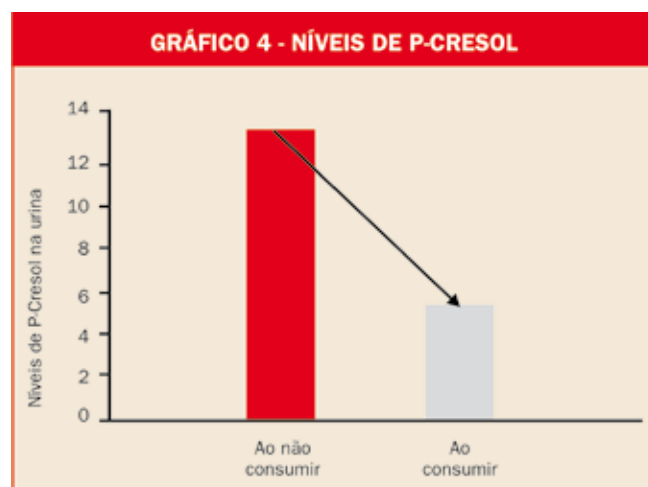
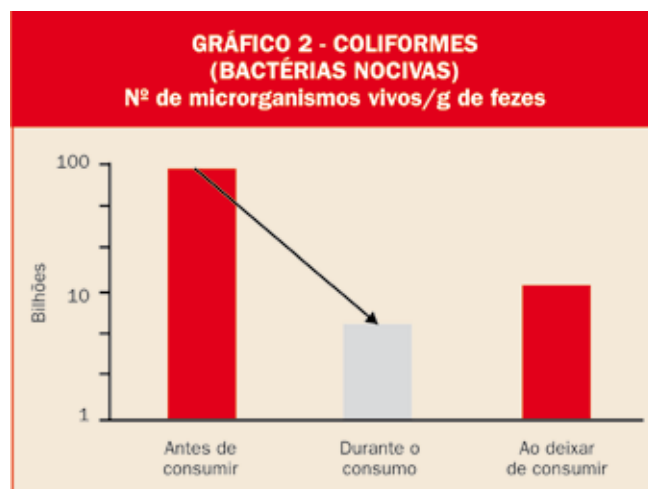
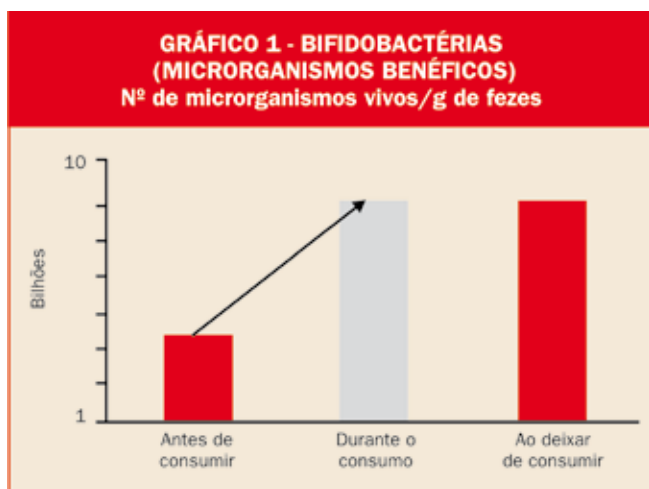
da Yakult, em Tóquio, querem descobrir outros benefícios que a cepa desempenha na manutenção do balanço imunológico, através da influência das respostas imunes intestinais.

O consumo de Yakult aumenta os microrganismos que fazem bem e diminui os que fazem mal ao organismo. Pela ação do ácido láctico produzido pelos *Lactobacillus casei Shirota*, o ambiente intestinal se torna levemente ácido, o que dificulta o desenvolvimento das bactérias nocivas e favorece o crescimento dos microrganismos benéficos.

O Gráfico 1 mostra a contagem

das bifidobactérias benéficas antes e após a ingestão dos *Lactobacillus casei Shirota*. Antes da ingestão, obteve-se a contagem de 5 bilhões; depois da ingestão, essa contagem mais do que dobrou, passando para mais de 10 bilhões de bifidobactérias. Já o Gráfico 2 mostra a contagem das bactérias nocivas, representadas pelos coliformes. No período em que não se ingeriu os lactobacilos da Yakult, o número de bactérias nocivas era de 50 milhões. Comparado com o período em que se ingeriu os lactobacilos da Yakult, a contagem baixou para 10 milhões.

Os probióticos contribuem para eliminar as bactérias nocivas à saúde intestinal e, conseqüentemente, ajudar a prevenir contra as infecções.



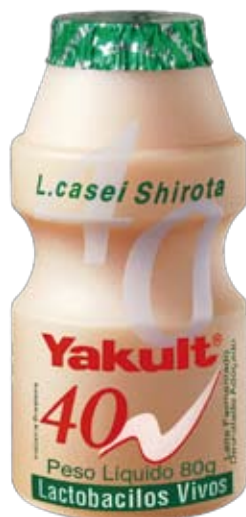
O Indican é um metabólito indicador da presença de Indol, que é a toxina produzida pelas bactérias nocivas através da degradação de proteínas. O Gráfico 3, mostra o resultado da pesquisa na qual os voluntários, após consumirem o leite fermentado contendo os lactobacilos da Yakult, apresentaram níveis de Indican 30% menor se comparado ao nível anterior, ou seja, diminuiu a quantidade de toxina liberada pelas bactérias nocivas. O P-Cresol é outro tipo de metabólito produzido pelas bactérias nocivas e que pode dar origem a substâncias cancerígenas no organismo. Os testes mostraram que os níveis de P-Cresol caíram 1/3 do valor inicial (veja Quadro 4).

Yakult 40, inovação aliada à tecnologia

Com o uso da biotecnologia, a Yakult conseguiu colocar, em um frasquinho de 80g, 40 bilhões de lactobacilos vivos (*Lactobacillus casei Shirota*) capazes de ajudar a manter saudável a microbiota de homens e mulheres na idade adulta e na velhice. Essa quantidade de lactobacilos supera em 50 vezes o padrão estabelecido pelo Koseisho, órgão japonês equivalente ao Ministério da Saúde do Brasil.

Com esse produto, a Yakult atende às necessidades do público adulto, que vive em constante correria, com preocupações e estresse, além de consumir álcool e muitos medicamentos, especialmente antibióticos - fator importante a considerar quando se trata de manter o equilíbrio e a saúde intestinal. Com esse quadro, as bactérias benéficas presentes na microbiota intestinal - lactobacilos e bifidobactérias - ficam em franca desvantagem frente às bactérias patogênicas. Na terceira idade a situação fica ainda pior, pois há perda natural de resistência e conseqüente domínio das bactérias nocivas.

Com a maior quantidade de



A Yakult conseguiu colocar, em um frasquinho de 80g, 40 bilhões de lactobacilos vivos capazes de ajudar a manter saudável a microbiota de homens e mulheres na idade adulta e na velhice.

lactobacilos probióticos no Yakult 40, os microrganismos conseguem chegar vivos em grande quantidade ao intestino e, assim, ajudam a criar uma barreira mais eficiente contra doenças. Com sabor igual ao do leite fermentado Yakult, o Yakult 40 foi especialmente produzido para adultos, mas as crianças também podem ingerir o produto caso seja necessária uma quantidade maior no consumo de probióticos.

Estudos - O poder dos *Lactobacillus casei Shirota* vem sendo constantemente testado com resultados muito significativos. Em uma experiência realizada no Japão que simulou as condições do suco gástrico foram testados *L. casei Shirota*, *L. acidophilus*, *L. bulgaricus*, *L. yogurtis* e *S. thermophilus* com 100 milhões de microrganismos de cada variedade. Colocados em contato com o suco gástrico artificial com pH3 durante três horas, os *L. casei Shirota* sobreviveram quase na totalidade, enquanto dos *L. acidophilus* sobraram 100 mil, do *L. yogurtis* sobreviveram 100 unidades e dos demais quase nenhum. Isso prova que os lactobacilos probióticos da Yakult chegam vivos ao intestino humano para cumprir a tarefa de ajudar na prevenção das doenças e na promoção da saúde.

Outros produtos Yakult

No decorrer dos anos, outros produtos foram incorporados à linha Yakult, sempre seguindo a filosofia da empresa de contribuir para uma vida saudável e alegre das pessoas do mundo inteiro, com base em pesquisas contínuas da Ciência da Vida.

Sofyl



Sobremesa láctea fermentada contendo *Lactobacillus casei Shirota*, os mesmos do leite fermentado Yakult e Yakult 40. É saudável e leve, podendo ser consumido

a qualquer hora. Disponível nos sabores baunilha, maçã, morango e uva verde.

Taffman-E

Alimento com vitaminas essenciais que ajuda a recuperar a disposição e os nutrientes perdidos no dia-a-dia, manter o equilíbrio do organismo e garantir uma vida mais saudável. Contém mel de abelha e extratos de vegetais aromáticos que conferem aroma e sabor ao produto. É composto ainda pelas



vitaminas A, C, E, B1, B2, B6, B12, nicotinamida (vitamina B3) e pantotenato de cálcio (vitamina B5 + cálcio).

Hiline

Alimento adicionado de nutrientes essenciais com vitaminas e minerais com alto teor de fibras e ferro desenvolvido especialmente para as mulheres. Sua fórmula exclusiva contribui para a alimentação da mulher, ajudando a repor o ferro perdido no período menstrual. Contém fibras solúveis, frutooligosacarídeos, ferro, vitaminas A, C, E, B6, nicotinamida (vitamina B3) e pantotenato de cálcio (vitamina B5 + cálcio).



Tonyu

Alimento à base de extrato de soja combinado com suco de frutas. Não contém colesterol nem lactose e, por ser um alimento com extrato de soja, é ideal para pessoas com intolerância ao leite de origem animal. Ajuda no desenvolvimento das crianças e é ideal para jovens e adultos que buscam uma alimentação rica, natural e uma vida mais saudável.



Suco de maçã

Obtido de maçãs selecionadas, cultivadas pela Yakult em sua fazenda em São Joaquim, no Estado de Santa Catarina. São extraídas com a mais alta tecnologia e qualidade, que preserva ao máximo a

PAÍSES ONDE A YAKULT ESTÁ PRESENTE

Ásia e Oceania

- Japão (1935)
- Taiwan (1964)
- Hong Kong (1969)
- Coreia do Sul (1971)
- Tailândia (1971)
- Filipinas (1978)
- Cingapura (1979)
- Indonésia (1991)
- Austrália (1994)
- Brunei (2000)
- China (2002)
- Malásia (2004)
- Nova Zelândia (2004)
- Vietnã (2007)
- Índia (2007)

Europa

- Holanda (1994)
- Bélgica (1995)
- Alemanha (1996)
- Reino Unido (1996)
- Luxemburgo (2000)
- França (2000)
- Espanha (2000)
- República da Irlanda (2004)
- Áustria (2005)
- Itália (2007)

Américas

- Brasil (1966)
- México (1981)
- Estados Unidos (1990)
- Argentina (1997)
- Uruguai (1999)
- Canadá (2007)

A Yakult focou mundialmente suas atividades para informar as pessoas sobre probióticos e o seu uso, utilizando a superioridade de seus produtos à base de leite como alicerce.

sua riqueza nutricional e o seu sabor natural. Sem conservantes e sem adição de açúcar ou adoçante.

Yodel

Bebida láctea combinada com suco de frutas, pronto para beber. Leve, refrescante e saudável, sem conservantes.



A Yakult no mundo

Em 2007, as economias japonesas e mundiais se mantiveram fortalecidas, sustentadas pela crescente economia dos países, inclusive, China e Índia, e pelo sólido consumo pessoal. Nesse ambiente, a Yakult focou mundialmente suas atividades para informar as pessoas sobre probióticos e o seu uso, utilizando a su-

perioridade de seus produtos à base de leite como alicerce. Com isso, suas vendas foram fortalecidas e, como resultado, a Yakult alcançou faturamento de ¥273 bilhões (acima de 2% comparado ao ano de 2006), renda operacional de ¥23,9 bilhões (acima de 9,8%), e renda líquida de ¥14,8 bilhões (acima de 2,5%).

Atualmente, o leite fermentado Yakult é vendido em 27 países e regiões no mundo, além do Japão. Pensando no futuro, a Yakult planeja difundir sua filosofia e seus produtos investindo efetivamente no comércio internacional para expandir suas atividades não apenas nos países em que já está presente, mas também, em novos mercados mundiais. A meta é que os produtos Yakult sejam vendidos em 45 países e regiões fora do Japão até o ano de 2011.