

**Nota Informativa NUA: Alternativas a la Monacolina K**

(23 Febrero 2021)

Durante más de 30 años, la levadura roja de arroz ha formado parte de numerosos complementos alimenticios destinados a regular el perfil de colesterol sanguíneo, gracias a su riqueza en una molécula llamada Monacolina K.

Actualmente la EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria) como continuación a la Opinión científica que publicó en Agosto 2018 en relación con la seguridad de la Monacolina K de la levadura roja de arroz (<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2018.5368>), está desarrollando un proyecto legislativo para regular su uso y cuya publicación, está prevista para el **segundo cuatrimestre de 2021**. Se trata de una propuesta para su incorporación en el Anexo III del Reglamento 1925/2006 en la sección B, estableciendo una dosis máxima recomendada inferior a 3 mg de Monacolina K/día, con condiciones de uso y frases de advertencia concretas que deberán constar en el etiquetado.

***La propuesta prohíbe la comercialización de todos aquellos complementos alimenticios cuya dosis diaria sea igual o superior a los 3 mg de Monacolinás.***

Teniendo en cuenta que la dosis diaria más frecuentemente utilizada en suplementos es de 10 mg de Monacolina K, el mercado de la suplementación europeo destinado a proteger los niveles de colesterol sanguíneos, va a quedarse 'huérfano' de un ingrediente que hasta la fecha contaba con una popularidad y uso muy extendido.

Desde NUA hemos estado **investigando formulaciones alternativas a la levadura roja de arroz**. Como resultado, en Otoño 2020, lanzamos un nuevo producto llamado **NuaLipid**, cuyo capacidad de mejora del perfil de colesterol supera a la monacolina K, según se resume en la siguiente tabla:

	Colesterol Total (CT)	LDL ('malo')	HDL ('bueno')
<b>NUALIPID®</b>	↓ 25% CT	↓ 38% LDL	↑↑ 49% HDL
<b>LEVADURA ROJA ARROZ</b>			
<b>Monacolina K 10 mg</b>	↓ 20 %	↓ 20-25 %	---

CT: Colesterol Total

En comparación con la levadura roja de arroz, **NuaLipid** aporta una mejora superior del LDL y adicionalmente, aumenta el HDL de manera notable, un efecto no aportado por la Monacolina K.

Para más información: [contacto@nuabiological.com](mailto:contacto@nuabiological.com).

NUA BIOLOGICAL INNOVATIONS SL  
Polígono Industrial Urazandi, Nave A15  
48950 Erandio-Vizcaya-Spain  
C.I.F. B26355446

**Mercedes Aguirre Lipperheide**  
**Dra en Biología**

Polígono Urazandi Nave A15  
48950 Erandio, Vizcaya (SPAIN)  
Tel.: 944 710 406  
E-mail: [contacto@nuabiological.com](mailto:contacto@nuabiological.com)  
[www.nuabiological.com](http://www.nuabiological.com)

