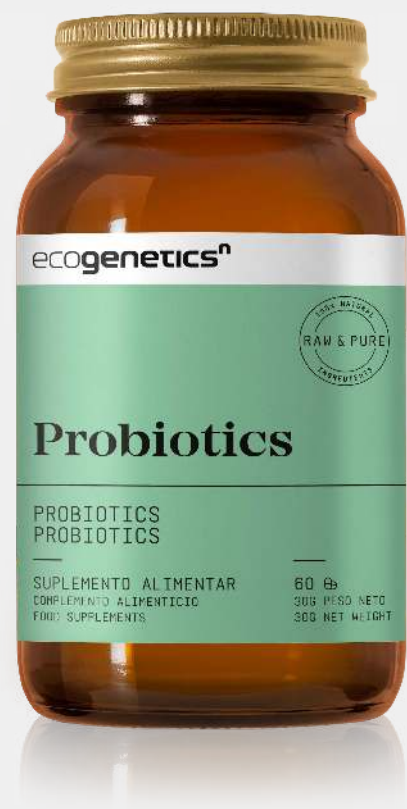


Produit: Probiotics

Description

Probiotics da EcogeneticsN® est un complément essentiel pour réguler et favoriser



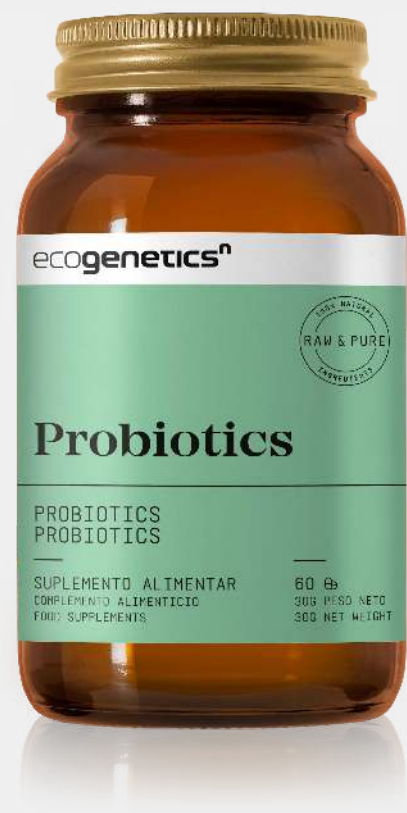
Fonction

le bon fonctionnement de divers systèmes de notre organisme, notamment le système digestif.

Produit: Probiotics

Mode d'emploi / Précautions

Les adultes devraient prendre 1 capsule par jour ou selon la prescription d'un professionnel de la santé. Ne pas dépasser la dose quotidienne recommandée. En cas de problème de santé, consultez d'abord votre médecin. Les compléments alimentaires ne doivent pas remplacer une alimentation variée et équilibrée ainsi qu'un mode de vie sain. Non recommandé aux moins de 18 ans, sauf sur prescription ou recommandation d'un médecin/pharmacien. Conserver dans un endroit frais et sec. Tenir hors de la portée des enfants. Après ouverture, conserver au réfrigérateur.



Conditionnement

- Format : 150cc
- Poids net : 30g
- Poids total: 170g
- Type : cápsulas
- Quantité : 60
- N.º embalagens p/caixa: 36
- IVA 23%
- Référence : ECO PROBIOTICS
- Code-barres : 5600283759289

Indications

Probiotics peut être un complément pour les individus qui souhaitent maintenir ou favoriser un bon fonctionnement du système digestif, du système immunitaire, de la santé gastro-intestinale, de la santé buccale, du système métabolique, entre autres.

Allergènes

Pode conter vestígios de leite e soja.



Mistura de cepas lácticas	200MG
Fornece: Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus brevis, Lactobacillus bulgaricus, Lactobacillus casei, Lactobacillus salivarius, Lactobacillus paracasei, Lactobacillus rhamnosus, Lactobacillus plantarum, Lactobacillus lactis, Bifidobacterium animalis lactis, Bifidobacterium longum, Bifidobacterium breve, Bifidobacterium bifidum, Streptococcus thermophilus	(100 biliões de organismos viáveis)
Fructooligosacarídeos (de Cichorium Intybus L.)	100MG

Produit: Probiotics

Informação sobre constituintes

Lactobacillus acidophilus: Cepa de bactérias benéficas que é normalmente encontrado no trato intestinal e na boca, e é comercialmente utilizado em produtos lácteos para a produção de iogurte. *L. acidophilus* fermenta vários hidratos de carbono para produzir ácido láctico, o que aumenta a absorção e biodisponibilidade de minerais, incluindo cálcio, cobre, magnésio e manganês. A produção de ácido láctico também promove a saúde, criando um ambiente inóspito para micróbios invasores. Tem vindo a ser comprovado que *L. acidophilus* ajuda a proteger as células intestinais, competindo por adesão, o espaço no intestino contra bactérias nocivas, como *E. coli*.

No Probiotics esta estirpe foi especificamente escolhida devido à sua forte aderência e atributos de sobrevivência no trato gastrointestinal. Foi demonstrado in vitro que tolera a exposição ao ácido gástrico e sais biliares, e tem a capacidade de suportar antibióticos incluindo Ciproflaxina, Polimixina B e Tetraciclina.

Lactobacillus plantarum: bactéria benéfica comumente encontrada em alimentos fermentados, incluindo chucrute, pickles, salgados, azeitonas, etc. *L. plantarum* foi encontrada para competir contra cepas de *Clostridium difficile* e *Clostridium perfringens*, devido à produção de bacteriocinas (proteínas letais) que inibem o crescimento bacteriano. Estudos demonstraram que *L. plantarum* ajuda a impulsionar a resposta imune, estimulando a Imunidade mediada por Th1.

Lactobacillus salivarius: tem demonstrado produzir bacteriocinas que inibem o crescimento de *Helicobacter pylori*. Pode suportar altas concentrações de ácidos, conseguindo aderir e sobreviver no estômago e fazer ligação às células epiteliais gástricas, enquanto produz grandes Quantités de ácido láctico, inibidor de agente patogénicos.

Lactobacillus casei: As propriedades imuno-reguladoras do *Lactobacillus casei* têm sido referenciadas em vários estudos. Esta cepa é utilizada para regular as vias inflamatórias e reduzir o stress oxidativo, pois apresenta um efeito antioxidante. É também utilizada para apoiar a função imunológica, aumentando o factor "natural killer (NK)" da actividade celular e manter uma normal função inflamatória.

Lactobacillus rhamnosus: é estável quando presente na bilis e tem a capacidade de sobreviver a condições altamente ácidas. Ajuda a eliminar e prevenir o crescimento de bactérias prejudiciais e aumenta favoravelmente a imunidade inata e adquirida. Proporciona excelente aderência das células epiteliais do cólon para facilitar a colonização no intestino humano enquanto estimula a produção de anticorpos para combater bactérias perigosas e prejudiciais.

Lactobacillus bulgaricus: é um parente próximo de *L. acidophilus*; é uma espécie altamente adaptada e transitória que tem a capacidade de encolher ou se multiplicar dentro da mucosa intestinal. Também ajuda na colonização de outras microbiotas.

Lactobacillus paracasei: é uma espécie de bactéria gram-positiva, naturalmente encontrada em diversos nichos, incluindo produtos lácteos, carnes, vegetais além de também residir no trato gastrointestinal dos seres humanos e animais. Esta permite melhorar o equilíbrio microbiológico estabilizando enzimas digestivas, activar e regular respostas do sistema imunológico associadas à mucosa intestinal e inibir doenças alérgicas, como a rinite, por exemplo.

Lactobacillus brevis e lactis: são probióticos transitórios e não residentes que produzem lactato, dióxido de carbono, etanol e acetato. *L. brevis* é resistente a pH mais baixo, sais biliares e enzimas digestivas com excelentes propriedades aderentes.

Lactobacillus casei: As propriedades imuno-reguladoras do *Lactobacillus casei* têm sido referenciadas em vários estudos. Esta cepa é utilizada para regular as vias inflamatórias e reduzir o stress oxidativo, pois apresenta um efeito antioxidante. É também utilizada para apoiar a função imunológica, aumentando o factor "natural killer (NK)" da actividade celular e manter uma normal função inflamatória.

Bifidobacterium bifidum: demonstrou competir de forma eficaz com bactérias nocivas, como *E. coli*, *Staphylococcus aureus* e *Campylobacter jejuni*, sugerindo que a produção de ácido láctico e ácido acético de *B. bifidum* fornece uma acção antagonista contra agentes patogénicos, que visa ajudar a manter o equilíbrio da microflora.

Bifidobacterium longum: é uma das espécies de *Bifidobacterium* mais dominantes em humanos. Ajuda a fermentar um amplo espectro de oligossacarídeos em ácido láctico, diminuindo assim o pH no trato gastrointestinal. Ao diminuir o pH intestinal, a reprodução de muitas bactérias é inibida.

Produit: Probiotics

Informação sobre constituintes

- Bifidobacterium lactis:** Bifidobacterium animalis subsp. lactis é um micro-organismo gram-positivo, resistente à ação dos sucos gástrico, entérico e pancreático. Por sua capacidade de adesão ao epitélio da mucosa intestinal, promove a homeostase da microbiota intestinal de forma a melhorar as respostas imunes do organismo frente a agentes patogénicos. Melhora também a consistência e a frequência das fezes, auxiliando em caso de obstipação/diarreia inclusive em crianças. A intervenção com esta cepa também reduz a obesidade, os níveis lipídicos e marcadores inflamatórios, como citocinas e interleucinas, parâmetros intimamente relacionados à Síndrome Metabólica.
- Bifidobacterium breve:** é um microorganismo anaeróbico, que fermenta açúcares, produz ácido láctico e acético e promove uma melhoria significativa em relação aos sintomas alérgicos. Além disso, esse produto protege o organismo das bactérias patogénicas., inibindo a E. coli. Também está presente na vagina, onde ajuda a inibir a produção excessiva de Candida albicans, também conhecida como a causa principal de infecções fúngicas em mulheres.
- Streptococcus thermophilus:** Bactéria transitória não residente e altamente adaptada ao metabolismo da lactose. Inibe a proliferação bacteriana prejudicial e suporta a microflora intestinal normal e funções gastrointestinais. Também pode reduzir a ^{Quantité} de nitratos tóxicos no cólon como Bifidobacterium lactis.

Produit: Probiotics

Bibliographie

- Lipski E. Digestive Wellness. New Canaan (CT): Keats Publishing; 1996. p. 60-61.
- Danisco. Lactobacillus acidophilus La-14 probiotic identity card.
- Schoster A, Kokotovic B, Permin A, Pedersen PD, Bello FD, Guarabassi L. In vitro inhibition of Clostridium difficile and Clostridium perfringens by commercial probiotic strains. Anaerobe. 2013 Apr;20:36-41.
- Chytilová M, Mudroňová D, Nemcová R, Gancarčíková S, Buleca V, Koščová J, Tkáčiková L. Anti-inflammatory and immunoregulatory effects of flax-seed oil and Lactobacillus plantarum - BiocenolTM LP96 in gnotobiotic pigs challenged with enterotoxigenic Escherichia coli. ResVet Sci. 2013 Aug;95(1):103-9.
- Singh A, Hacini-Rachinel F, Gosoni ML, Bourdeau T, Holvoet S, Doucet-Ladeveze R, Beaumont M, Mercenier A, Nutten S. Immune-modulatory effect of probiotic Bifidobacterium lactis NCC2818 in individuals suffering from seasonal allergic rhinitis to grass pollen: an exploratory, randomized, placebo-controlled clinical trial. Eur J Clin Nutr. 2013 Feb;67(2):161-7.
- Lewis MC, Patel DV, Fowler J, Duncker S, Zuercher AW, Mercenier A, Bailey M. Dietary supplementation with Bifidobacterium lactis NCC2818 from weaning reduces local immunoglobulin production in lymphoid-associated neonates. Br J Nutr. 2013 Oct;110(7):1243-52.
- Aiba Y, Suzuki N, Kabir AM, Takagi A, Koga Y. Lactic acid-mediated suppression of Helicobacter pylori by the oral administration of Lactobacillus salivarius as a probiotic in a gnotobiotic murine model. Am J Gastroenterol. 1998 Nov;93(11):2097- 101.
- Amdekar S, Singh V, Kumar A, Sharma P, Singh R. Lactobacillus casei and Lactobacillus acidophilus regulate inflammatory pathway and improve antioxidant status in collagen-induced arthritic rats. J Interferon Cytokine Res. 2013 Jan;33(1):1-8.
- Dong H, Rowland I, Thomas LV, Yagoob P. Immunomodulatory effects of a probiotic drink containing Lactobacillus casei Shirota in healthy volunteers. Eur J Nutr. 2013 Dec;52(8):1853-63.
- Fooks LJ, Gibson GR. Mixed culture fermentation studies on the effects of synbiotics on the human intestinal pathogens Campylobacter jejuni and Escherichia coli. Anaerobe. 2003 Oct;9(5):231-42.
- Kelly GS. Larch arabinogalactan: clinical relevance of a novel immune-enhancing polysaccharide. Altern Med Rev. 1999 Apr;4(2):96-103.
- Riede L, Grube B, Gruenwald J. Larch arabinogalactan effects on reducing incidence of upper respiratory infections. Curr Med Res Opin. 2013 Mar;29(3):251-8.
- Rondanelli M, et al. World J Clin Cases. 2015 Feb 16;3(2):156-62. doi: 10.12998/wjcc.v3.i2.156. Review
- Lin CS, et al. Biomed J. 2014 Sep-Oct;37(5):259-68. doi: 10.4103/2319-4170.138314
- Gibson GR, Fuller R. J Nutr. 2000 Feb;130(2S Suppl):391S-395S. Review.
- Chiang, BL et al. Eur J Clin Nutr. 2000 Nov; 54(11):849-55.
- Arunachalam, K, et al. Eur J Clin Nutr. 2000 Mar;54(3):263-7.
- Gill, HS et al. J Clin Immunology. 2001 Jul;21(4):264-71.
- Ahmed, M et al. J Nutr Health Aging. 2007 Jan-Feb;11(1):26-31.
- Gopal, Pramod K et al. Nutr Research. 2003 Oct: 1313-28.
- Waller, Phillip et al. Scand J Gastro, 2011; 46: 1057-64.
- Prescott, S.L. et al. Clinical and Expir.Allergy, 2008. 1-9
- Collins MD, Gibson GR. Am J Clin Nutr 1999;69:1052S-1057S.
- Robert J Boyle, Roy M Robins-Browne and Mimi LK Tang. American Journal of Clinical Nutrition, Vol. 83, No. 6, 1256-1264, June 2006
- Verna EC, Lucak S. Therapeutic Advances in Gastroenterology 2010 3: 307-319
- Rhode CL. Nutr Clin Pract 2009 24: 33-40.