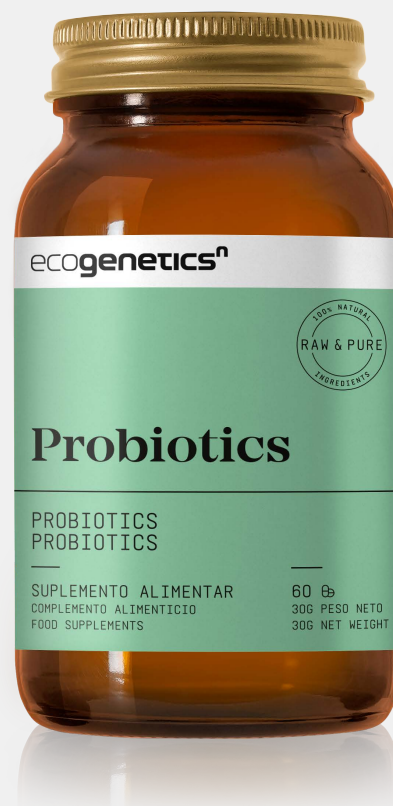


Producto: Probiotics

Descripción

Probiotics es un probiótico de máxima potencia, que cuenta con beneficios tales como:

- Acelerar la proliferación de la microflora intestinal sana
- Promover una respuesta inmunitaria rápida
- Mantener un equilibrio inflamatorio normal



Función

Probiotics es un probiótico de máxima potencia, que supera el umbral de apoyo probiótico tradicional. Una dosis elevada de probióticos puede influir en la salud intestinal y la inmunidad en de una manera que no es posible con dosis menores de probióticos. Altas dosis de probióticos apoyar un sistema inmunológico sano y equilibrado. Los probióticos proporcionan una respuesta rápida, para restablecer el sistema inmunitario y mantener/equilibrar la inflamación normal. Por cápsula se puede 100 mil millones de cultivos probióticos activos por cápsula, que ofrecen 14 cepas elegidas por su capacidad demostrada de sobrevivir a las duras condiciones ambientales del tracto gastrointestinal y proporcionan resultados muy superiores. El tracto gastrointestinal contiene 500 cepas diferentes de bacterias que compiten de forma equilibrada por el espacio y los nutrientes. El equilibrio de la microflora natural puede verse alterada por medicamentos (como antibióticos, anticonceptivos orales), el consumo excesivo de alcohol, o la ingesta deficiente de alimentos.

Este suplemento puede activar más de 1.700 genes implicados en el sistema inmunitario y la inflamación señalización inflamatoria, y se caracteriza por tener beneficios inmunológicos y del tracto gastrointestinal incluyendo:

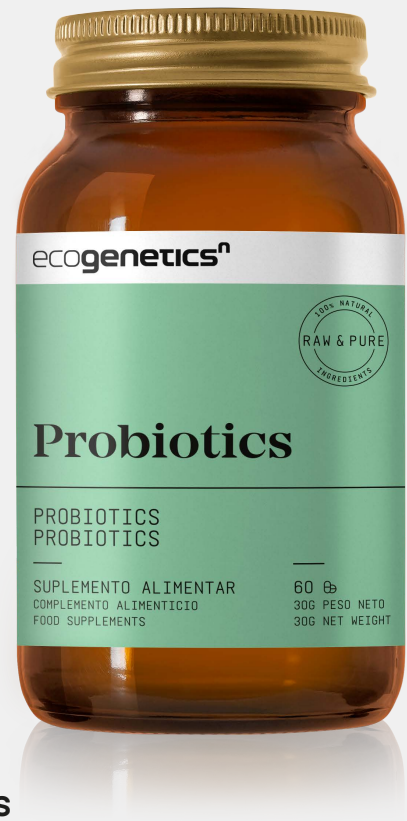
- aumento da população de bactérias saudáveis após desequilíbrio da microflora;
- apoio na função intestinal saudável;
- aumento da produção de ácidos gordos de cadeia curta, que fornecem energia às células do revestimento intestinal;
- fortalecimento da barreira imune intestinal promovendo uma mucosa intestinal saudável;
- ajuda na digestão de difícil de compostos como lactose e caseína;
- favorece a desintoxicação de compostos prejudiciais.

Dado que los probióticos son organismos vivos, existen muchos retos asociados a su producción y distribución. Para que un probiótico sea eficaz, debe ser estable durante toda su vida útil y debe ser capaz de llegar al tracto intestinal, donde puede proporcionar el máximo beneficio. Los microorganismos en los probióticos están protegidos, sellados y liofilizados, lejos de la humedad, el calor, la luz y el oxígeno. Este permite que las bacterias permanezcan latentes hasta que se expongan de nuevo a la humedad en el organismo. Una vez abierto el envase, debe conservarse en la nevera para que sus propiedades se mantengan lo más estables posible.

Producto: Probiotics

Instrucciones de uso/cuidado

Adultos tomar 1 cápsula al día, o según prescripción profesional. No debe excederse la dosis diaria recomendada. En caso de tener algún problema de salud, consultar antes a su médico. Los suplementos no deben sustituir una dieta variada y equilibrada y un estilo de vida saludable. No se recomienda a los menores de 18 años, excepto cuando lo prescriba/recomiende su médico/farmacéutico. Guardar en lugar fresco y seco. Después de abierto guardarlo en la nevera. Mantener fuera del alcance de los niños más pequeños.



Embalaje

- Tamaño del envase: 150cc
- Peso neto: 30g
- Peso total: 170g
- Tipo: cápsulas
- Cantidad: 60
- Número de paquetes por caja: 36
- 23% IVA
- Referencia: ECO PROBIOTICS
- Código de barras: 5600283759289

Indicaciones

Los probióticos pueden ser un suplemento nutricional para adultos, que ayuda a cubrir las necesidades nutricionales diarias, aportando beneficios inmunológicos y del tracto gastrointestinal, incluyendo: aumento de la población bacteriana sana tras el desequilibrio de la microflora, apoyo a la función intestinal sana, aumento de la producción de ácidos grasos de cadena corta - que proporcionan energía a las células del revestimiento intestinal reforzar la barrera inmunitaria intestinal promover una mucosa intestinal sana, ayuda a la digestión de compuestos difíciles de digerir como lactosa y la caseína, y promueve la desintoxicación de compuestos nocivos.

Alérgenos

Puede contener trazas de **leche** y **soja**.



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

Producto: Probiotics

Información sobre los componentes

Lactobacillus acidophilus: una cepa de bacterias beneficiosas que se encuentra habitualmente en el tracto intestinal y en la boca, y que se utiliza comercialmente en los productos lácteos para la producción de yogur. *L. acidophilus* fermenta varios carbohidratos para producir ácido láctico, lo que aumenta la absorción y biodisponibilidad de los minerales, como el calcio, el cobre, el magnesio y el manganeso. La producción de ácido láctico también favorece la salud al crear un entorno inhóspito para los microbios invasores. Se ha demostrado que *L. acidophilus* ayuda a proteger las células intestinales compitiendo por mediante la adhesión por el espacio en el intestino contra las bacterias dañinas como *E. coli*. En Probiotics se eligió específicamente esta cepa por su fuerte adherencia y atributos de supervivencia en el tracto gastrointestinal. Se ha demostrado in vitro que tolera la exposición al ácido gástrico y sales biliares, y tiene la capacidad de soportar antibióticos como la Ciproflaxina, la Polimixina B y Tetraciclina.

Lactobacillus plantarum: bacteria benéfica comúnmente encontrada en alimentos fermentados, incluyendo chucrute, pickles, salmón, azeitonas, etc. *L. plantarum* foi encontrada para competir contra cepas de *Clostridium difficile* e *Clostridium perfringens*, debido 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: se ha demostrado que produce bacteriocinas que inhiben el crecimiento de *Helicobacter pylori*. Puede soportar altas concentraciones de ácidos, siendo capaz de adherirse y sobrevivir en el estómago y se unen a las células epiteliales gástricas, a la vez que producen grandes cantidades de ácido láctico, que inhibe los patógenos.

Lactobacillus casei: Las propiedades inmunorreguladoras de *Lactobacillus casei* han sido referenciado en varios estudios. Esta cepa se utiliza para regular las vías inflamatorias y reducir la oxidación estrés oxidativo, ya que tiene un efecto antioxidante. También se utiliza para apoyar el sistema inmunológico mediante el aumento de la actividad de las células del factor NK (natural killer) y el mantenimiento de la función inflamatoria.

Lactobacillus rhamnosus: es estable cuando está presente en la bilis y tiene la capacidad de sobrevivir a condiciones altamente ácidas. Ayuda a eliminar y prevenir la proliferación de bacterias nocivas y refuerza favorablemente la inmunidad innata y adquirida. Proporciona una excelente adherencia de las células epiteliales del colon para facilitar la colonización en el intestino humano, estimulando al mismo tiempo la producción de anticuerpos para combatir las bacterias dañinas y peligrosas.

Lactobacillus bulgaricus: es un pariente cercano de *L. acidophilus*; es una especie altamente adaptada y transitoria que tiene la capacidad de reducirse o multiplicarse dentro de la mucosa intestinal. También ayuda a la colonización de otra microbiota.

Lactobacillus paracasei: es una especie de bacteria grampositiva, que se encuentra de forma natural en varios nichos, como los productos lácteos, la carne, las verduras, además de residir también en el tracto gastrointestinal de los seres humanos y los animales. Mejora el equilibrio microbiológico al estabilizando las enzimas digestivas, activando y regulando las respuestas del sistema inmunitario asociadas a la mucosa intestinal e inhibiendo las enfermedades alérgicas como la rinitis, por ejemplo.

Lactobacillus brevis y lactis: son probióticos transitorios y no residentes que producen lactato, dióxido de carbono, etanol y acetato. *L. brevis* es resistente a un pH más bajo, a las sales biliares y a las enzimas digestivas con enzimas digestivas con excelentes propiedades de adherencia.

Lactobacillus casei: las propiedades inmunorreguladoras de *Lactobacillus casei* han sido referenciado en varios estudios. Esta cepa se utiliza para regular las vías inflamatorias y reducir la oxidación estrés oxidativo, ya que tiene un efecto antioxidante. También se utiliza para apoyar el sistema inmunológico función inmunitaria mediante el aumento de la actividad de las células del factor NK (natural killer) y el mantenimiento de la función inflamatoria.

Bifidobacterium bifidum: se ha demostrado que compite eficazmente con bacterias dañinas como *E. coli*, *Staphylococcus aureus* y *Campylobacter jejuni*, lo que sugiere que el ácido láctico y el ácido acético. El ácido acético de *B. bifidum* proporciona una acción antagonista contra los patógenos, que tiene como objetivo ayudar a mantener el equilibrio de la microflora.

Bifidobacterium longum: es una de las especies de bifidobacterias más dominantes en el ser humano. Ayuda a fermentar un amplio espectro de oligosacáridos en ácido láctico, reduciendo así el

Producto: Probiotics

Informação sobre constituintes

pH del tracto gastrointestinal. Al reducir el pH intestinal, se inhibe la reproducción de muchas bacterias.

Bifidobacterium lactis: Bifidobacterium animalis subsp. lactis es un microorganismo grampositivo, resistente a la acción de los jugos gástricos, entéricos y pancreáticos. Debido a su capacidad de adherirse al intestino mucosa intestinal, promueve la homeostasis de la microbiota intestinal para mejorar las respuestas inmunitarias de los agentes patógenos. También mejora la consistencia y la frecuencia de heces, ayudando en casos de estreñimiento/diarrea, incluso en niños. Intervención con esta cepa también reduce la obesidad, los niveles de lípidos y los marcadores inflamatorios como las citoquinas y interleucinas, parámetros estrechamente relacionados con el Síndrome Metabólico.

Bifidobacterium breve: y promueve una mejora significativa en relación con los síntomas alérgicos. Además, este producto protege al organismo de las bacterias patógenas, inhibiendo la E. coli. También está presente en la vagina, donde ayuda a inhibir la sobreproducción de Candida albicans, también conocida como la principal causa de infecciones fúngicas en las mujeres.

Streptococcus thermophilus: Bacteria transitoria, no residente, muy adaptada al metabolismo de la lactosa. Inhibe la proliferación de bacterias nocivas y favorece la microflora intestinal y las funciones gastrointestinales normales. También puede reducir la cantidad de nitratos tóxicos en el colon como Bifidobacterium lactis.

Producto: Probiotics

Bibliografias

- 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.