



BENEFICI DEI LATTOBACILLI

Da sempre, il corpo umano ha tratto benefici dai batteri che sono naturalmente presenti nel nostro intestino. Con gli aumentati dati scientifici a supporto dell'importanza di questi microrganismi – batteri che producono acido lattico – si è creato un corrispondente aumento della consapevolezza dei consumatori, insieme alla domanda di cibi e integratori che li contengono.

UN ARMONIOSO EQUILIBRIO GASTRO-INTESTINALE

► Cosa sono i batteri che producono acido lattico?

I batteri che producono acido lattico sono microrganismi che, quando assunti in adeguate quantità, forniscono benefici quali un supporto all'equilibrio gastrointestinale, un miglioramento della regolarità ed addirittura un aiuto nella sintesi di certe vitamine nel corpo. Per quanto il pensiero di avere microbi vivi nel corpo possa essere sconcertante per alcuni, il fatto è che ce ne sono trilioni —più di 500 specie— che si trovano naturalmente nel nostro intestino.

Ci sono più batteri nel nostro intestino, che cellule che compongono il nostro corpo. La consapevolezza dell'esistenza di batteri benefici e del loro impatto positivo è relativamente nuova, ma sta continuando a guadagnare più comprensione ed accettazione da parte dell'opinione pubblica. Il tratto gastro-intestinale dà accoglienza ad un complesso ecosistema batterico chiamato microflora intestinale, di cui fanno parte sia batteri "buoni" che batteri "cattivi". La

maggior parte sono inoffensivi, ma quando la microflora intestinale non è in equilibrio, questo può portare ad un impatto sul benessere. Ci sono batteri "buoni" che in aggiunta a fornire benefici, aiutano a tenere sotto controllo i batteri "cattivi" - aiutando così a ripristinare il naturale equilibrio della flora intestinale.



QUANDO I BATTERI "BUONI" AIUTANO!

Sempre più ricerche ci dicono che i batteri "buoni" assunti con l'alimentazione possono avere effetti benefici sulla microflora intestinale e riportare equilibrio tra batteri buoni e cattivi!

Cosa possono fare per voi i batteri che producono acido lattico:

► REGOLARE LE FUNZIONI INTESTINALI

Supporto alla digestione: Aiutano a ristabilire le normali funzioni intestinali.

Supporto nell'assorbimento dei minerali: Supportano l'assorbimento di minerali come il calcio, grazie all'aumento dell'acidità intestinale.

Riducono il rischio di diarrea: Una meta-analisi di 39 ricerche pubblicate ha mostrato che i batteri che producono acido lattico rappresentano un metodo sicuro ed efficace per ridurre il rischio di diarrea pediatrica acuta.^{1,2,3} Possono inoltre ridurre il rischio di diarrea legata ai viaggi ed all'uso di antibiotici.^{4,5}

► PERCHE' UN INTEGRATORE?

A causa della nostra alimentazione e del nostro stile di vita, ci sono molte sfide che l'equilibrio della microflora intestinale si trova ad affrontare e questo aumenta il bisogno di integrazione. Queste sfide includono i cibi, l'alcool, l'uso di antibiotici e l'età.

La tipica alimentazione moderna include cibi processati ed è carente di fibre, che sono cruciali per la crescita di batteri buoni. In aggiunta, il consumo di alcool e l'esposizione a sostanze tossiche riduce il numero di batteri buoni, permettendo ai batteri cattivi di prendersi un vantaggio nell'equilibrio intestinale. E per quanto gli antibiotici che vengono prescritti naturalmente giocano un ruolo importante nel combattere le infezioni, insieme ai batteri cattivi che si prefiggono di combattere, gli antibiotici eliminano anche quelli buoni.

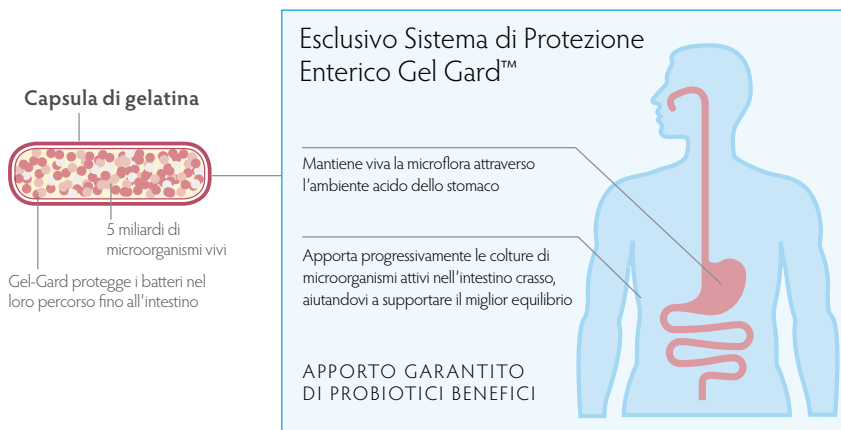
► IL GIUSTO INTEGRATORE

Che cosa cercare: Molti prodotti oggi disponibili, vengono promossi come integratori efficaci. Sebbene questi prodotti possano contenere diversi ceppi batterici, non tutti i microrganismi sono stati testati in studi clinici (umani). Pertanto, non da tutti i prodotti ci si dovrebbe aspettare la stessa efficacia. In aggiunta, la presenza di colture attive è una caratteristica cruciale per l'efficacia. Ecco alcune cose da osservare, quando si sta scegliendo il giusto integratore:

- **Presenza di colture vive:** Perché i batteri che producono acido lattico siano effettivamente benefici, essi devono essere vivi ed attivi al momento del consumo e restare attivi fino a che non giungono all'intestino.
- **Derivato da alimenti integrali:** I lattobacilli che si trovano nei prodotti caseari sono usati da millenni per produrre yogurt, formaggio e latte fermentato. I batteri benefici isolati da colture casearie hanno mostrato di supportare l'equilibrio dei microrganismi nel tratto gastro-intestinale.
- **Ampio spettro di ceppi batterici testati:** Ogni ceppo batterico è unico. Ciascuno produce enzimi speciali, detossifica da diverse sostanze e colonizza diversi territori nell'intestino. Per questo motivo, è raccomandabile assumere un ampio spettro di microrganismi con benefici provati.
- **Concentrato:** Integratori concentrati di batteri che producono acido lattico hanno più valore e sono più comodi da usare quotidianamente.
- **Efficace, con "Consegna Garantita":** Per fornire un pieno beneficio, un integratore deve essere efficace – con un adeguato numero di microrganismi vivi – e fornire questi batteri buoni con una protezione contro l'acidità dello stomaco, che può renderli inattivi. Questa protezione assicura l'arrivo dei batteri vivi all'intestino, dove essi forniscono benefici.

► GEL-GARD PROTECTION

Il sistema esclusivo di protezione enterica Gel-Gard garantisce la "consegna" di colture attive.



Questa tecnologia include la protezione dei batteri in un polisaccaride che forma un gel insolubile nell'ambiente acido dello stomaco. Questo rivestimento è poi incluso in una capsula di gelatina. Quando la capsula arriva nello stomaco si dissolve ed il contenuto della capsula forma una matrice insolubile chiamata Gel-Gard. La matrice Gel-Gard trattiene e protegge i batteri fino all'arrivo nell'intestino, dove si dissolve, liberando i batteri. Ed è qui che questi possono attaccarsi alle pareti intestinali e produrre i loro effetti benefici.



BIBLIOGRAFIA

1. McFarland LV, elmer Gw and McFarland M. Meta-analysis of Probiotics for the Preventions and Treatment of Acute Pediatric Diarrhea. *Internal j Probiotics Prebiotics*. 2006; 1:63-76
2. Plummer S, et al. Clostridium difacile pilot study: effects of probiotic supplementation on the incidence of C. difacile diarrhoea. *Int Microbiol*. 2004; 7:59-62
3. Boudraa G, et al. effect of feeding yogurt versus milk in children with acute diarrhoea and carbohydrate malabsorption. *J Pediatr Gastroenterol Nutrs* 2001;33:307-313
4. Hickson M, et al. Use of probiotic lactobacillus preparation to prevent diarrhoea associated with antibiotics: randomized double blind placebo controlled trial. *BMJ*. 2007 Jul 14;335 (7610):80
5. Bradsoliel M, et al. effects of fermented milk containing Lacobacillus acidophilus C11285 and Lacobacillus casei in the prevention of antibiotic-associated diarrhoea: a randomized, double blind, placebo-controlled trial. *Can J Gasroenterol*. 2007 Nov; 21 (11):732-6



Codice 560 – 60 capsule

ACIDOPHILUS PLUS della GNLD

Benessere interiore

Per la regolarità e l'equilibrio digestivo

L'integratore GNLD di batteri che producono acido lattico, unisce la concentrazione alla tecnologia per garantire che i microrganismi vivi sopravvivano all'acidità dello stomaco e raggiungano l'intestino per supportarne le funzioni.

- ▮ Ogni capsula contiene 5 miliardi di microrganismi—quanti se ne trovano in 10 porzioni di yogurt—tutto in una dose giornaliera!
- ▮ Riceverete batteri benefici isolati da colture casearie, cosicché possiate avere benefici senza le calorie extra di questo tipo di alimenti.
- ▮ Acidophilus Plus fornisce una miscela esclusiva di 5 tipi di batteri benefici: Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus bulgaricus, Lactobacillus paracasei, Bifidobacterium animalis e Streptococcus thermophilus
- ▮ Il sistema esclusivo di protezione enterica Gel-Gard garantisce la protezione dall'acidità dello stomaco e assicura che il massimo numero di batteri vivi siano consegnati all'intestino.

