



SCHEDA TECNICA PRODOTTO



FERMENT 12

10 FLACONCINI DA 10 ML

A BASE DI FERMENTI LATTICI VIVI, FRUTTOLIGOSACCARIDI, VITAMINE B₁, B₃, B₅ e B₆

FERMENT 12 È INDICATO PER RIEQUILIBRARE LA FLORA INTESTINALE; GRAZIE ALL'AZIONE PROBIOTICA E PREBIOTICA, FAVORISCE IL RIPRISTINO DELLE FUNZIONI INTESTINALI IN CASO DI DISTURBI DI INTENSA O MODERATA ENTITÀ.

TENORI MEDI PER DOSE MAX GIORNALIERA (2 FLACONCINI)

| | |
|---|--------------------|
| Fermenti lattici vivi (<i>B. lactis</i> , <i>L. acidophilus</i> , <i>L. plantarum</i> , <i>L. paracasei</i>) | 12 mld UFC** |
| FOS | 600 mg |
| Vitamina B ₁ | 2,2 mg (200% NRV*) |
| Vitamina B ₃ | 32 mg (200% NRV*) |
| Vitamina B ₅ | 12 mg (200% NRV*) |
| Vitamina B ₆ | 2,8 mg (200% NRV*) |

*NRV: valore nutritivo di riferimento (adulti) ai sensi del Reg. EU 1169/2011.

**UFC: unità formanti colonia



INDICAZIONI D'USO

Si consiglia l'assunzione di 1-2 flaconcini al giorno. Avvitare il tappo in senso orario fino al collo del flacone. Agitare bene finché la polvere non è completamente sciolta, svitare e bere la sospensione ottenuta.

INTERAZIONI O EFFETTI COLLATERALI

Alle dosi prescritte, non sono note interazioni o effetti collaterali connessi all'utilizzo del prodotto; evitare in caso di accertata ipersensibilità a uno o più ingredienti del prodotto.

PROPRIETÀ SALUTISTICHE DEGLI INGREDIENTI

BIFIDOBACTERIUM LACTIS (B. ANIMALIS SUBSP. LACTIS)

Bifidobacterium animalis comprende due ceppi che un tempo si pensava fossero completamente separati: Bifidobacterium animalis e Bifidobacterium lactis sono così simili che ora sono indicati come Bifidobacterium animalis subsp. animalis e Bifidobacterium animalis subsp. lactis. Nel 2005, uno studio condotto dalla Christian Hansen ha dimostrato gli effetti positivi dell'integrazione con B. lactis nel trattare l'infiammazione intestinale e i batteri patogeni. In questo studio, una percentuale elevata di pazienti trattati con B. lactis ha mostrato una riduzione nella frequenza intestinale, una riduzione del contenuto acquoso delle feci e un aumento di evacuazioni solide. Lo studio ha concluso che il trattamento con B. lactis potrebbe influenzare il decorso della malattia della colite collagenosica, una condizione infiammatoria del colon che causa diarrea cronica.

LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS

Lactobacillus acidophilus appartiene al gruppo di batteri gram-positivi non sporigeni, facoltativi o anaerobici ed è un abitante naturale dell'intestino. I principali prodotti della fermentazione del glucosio da parte di Lb. acidophilus sono acido lattico, acido acetico e H₂O₂. Questi metaboliti rendono l'ambiente meno favorevole per la crescita di microrganismi potenzialmente patogeni. Il Lb. acidophilus è in grado di sopravvivere al passaggio attraverso lo stomaco e l'intestino tenue superiore, grazie alla sua tolleranza all'acido dello stomaco e della bile e alla resistenza agli enzimi digestivi. L'integrazione di Lb. acidophilus, inoltre, diminuisce in modo significativo i valori del breath-test nei soggetti intolleranti al lattosio.

LACTOBACILLUS PLANTARUM

Lactobacillus plantarum è un batterio gram-positivo a forma di bastoncino: si trova comunemente nel tratto gastrointestinale umano e di altri mammiferi e nella loro saliva. Questo batterio è resistente agli acidi gastrici e ai sali biliari, caratteristica che gli permette di sopravvivere al passaggio attraverso il tratto gastrointestinale. L. plantarum è di attuale interesse per i ricercatori e l'industria alimentare in quanto è considerato un probiotico sicuro: secerne composti antimicrobici, come le batteriocine che inibiscono le colonie di patogeni gram-positivi e gram-negativi. L. plantarum possiede, inoltre, una capacità di adesione mannosio-specifica che gli consente di aderire al rivestimento epiteliale dell'intestino umano e di competere nell'adesione con i batteri patogeni gram-positivi e gram-negativi. Queste caratteristiche rendono L. plantarum un potenziale probiotico da utilizzare in pazienti che soffrono di malattie gastrointestinali come il morbo di Crohn, infiammazioni intestinali e coliti.

LACTOBACILLUS PARACASEI

Lactobacillus paracasei è una specie eterofermentativa di batteri lattici gram-positivi che vengono comunemente utilizzati in prodotti lattiero-caseari: si trova comunemente nel tratto gastrointestinale umano e di altri mammiferi e nella loro saliva. Alcuni studi indicano che il latte fermentato con L. paracasei ha un effetto anti-infiammatorio e riduce significativamente l'incidenza delle comuni infezioni a livello respiratorio e gastrointestinale. L'esperimento ha dimostrato un'azione anti-infiammatoria del latte fermentato con L. paracasei, evidenziata dalla riduzione della sintesi della citochina pro-infiammatoria IL-12p70 associata al mantenimento della produzione della citochina anti-infiammatoria IL-10. Inoltre, uno studio condotto dal gruppo di Roberto Berni Canani, Dipartimento di Medicina Traslazionale Università Federico II di Napoli, ha dimostrato come, in bambini che frequentavano l'asilo, il latte fermentato con L. paracasei riduca significativamente l'incidenza delle comuni infezioni a livello respiratorio e gastrointestinale, associata ad una stimolazione di alcuni parametri del sistema immunitario.

FRUTTOLIGOSACCARIDI (FOS)

Carboidrati a catena corta che non vengono digeriti né dagli acidi gastrici né dagli enzimi pancreatici: sono oligosaccaridi del fruttosio e sono composti da miscele di zuccheri con un grado di polimerizzazione 3-5.

I FOS sono prebiotici e fungono da nutrimento per la crescita e lo sviluppo dei Bifidobatteri.

Per contro, i batteri patogeni e putrefattivi non riescono a rompere i legami chimici dei FOS: come risultato finale si ha quindi un incremento dello sviluppo della flora intestinale benefica con contemporanea lieve riduzione del pH del colon, che lo rende inospitale per batteri potenzialmente dannosi come Escherichia coli e Clostridium.

VITAMINE B₁, B₃, B₅ e B₆

Dal punto di vista biochimico, le vitamine sono piccole molecole non proteiche che affiancano gli enzimi nella loro azione di catalizzatori per il buon funzionamento dell'organismo. Le vitamine del gruppo B sono un fattore importante nel processo di trasformazione dei carboidrati in glucosio, che l'organismo brucia per produrre energia; sono coinvolte nella metabolizzazione dei grassi e delle proteine; sono indispensabili per il buon funzionamento del sistema nervoso ed aiutano le persone che soffrono di stress e di affaticamento a raggiungere appropriati livelli di rilassamento e di energia.

La Vitamina B₁ è chiamata anche la vitamina dell'umore perché aiuta a mantenere sano il sistema nervoso, favorendo e promuovendo il trofismo di molti tessuti nervosi sia a livello centrale (cervello e midollo spinale) e sia a livello periferico (nervi sensitivi e motori). È un neurotrasmettitore che agisce in sinergia con l'acetilcolina e permette la trasformazione degli zuccheri e dei grassi in energia.

La Vitamina B₃ contribuisce al corretto metabolismo energetico del nostro corpo, svolgendo un'efficace azione tonificante che allontana le sensazioni di fatica e profonda stanchezza. Partecipa anche al normale svolgimento di tutte le funzioni del sistema nervoso e delle funzioni psicologiche.

La Vitamina B₅ o Acido pantotenico, esplica molteplici funzioni, tutte molto importanti. Una di queste consiste nell'attivare la ghiandola surrenale che producono gli ormoni. Interviene, in unione con altri microalimenti, nell'ostacolare ogni tipo di infiammazione di stomaco ed intestino.

La Vitamina B₆ svolge una funzione notevole nel metabolismo dei grassi e degli aminoacidi. È uno stimolante muscolare ed un protettore della pelle. È coinvolta nella sintesi di neurotrasmettitori e viene attivata in presenza di magnesio; è importante nella sintesi dell'emoglobina, della cistina per unghie e capelli; è coinvolta nella produzione di ormoni come l'adrenalina e l'insulina; è necessaria per la metabolizzazione delle proteine che introduciamo nel nostro corpo con l'alimentazione; provvede all'equilibrio nel corpo della bilancia sodio/potassio.

Bibliografia:

1. WHO - World Health Organization, WHO Monographs on Selected Medicinal Plants, Volume 1, 1999.
2. WHO - World Health Organization, WHO Monographs on Selected Medicinal Plants, Volume 2, 1999.
3. Fleming, Thomas R. et al., PDR for Herbal Medicines, Thomson Healthcare, 2007.
4. ESCOP Monographs. The Scientific Foundation of Herbal Medicinal Products: ESCOP, 2nd edition, 2003
5. Botanica farmaceutica: storia, attività ed impieghi delle piante medicinali / Marcello Nicoletti. - Edises, 2007.
6. Biologia farmaceutica : biologia vegetale, botanica farmaceutica, fitochimica / a cura di Alessandro Bruni ; con il contributo di Carlo Bicchi et al. - Pearson Italia, 2014.
7. Botanica farmaceutica / Elena Maugini, Laura Maleci Bini, Marta Mariotti Lippi. - 9. ed. - Piccin, 2014.
8. AA.VV. - PDR Integratori Nutrizionali, CEC Editore, Milano, 2003.

INFORMAZIONI AL CONSUMATORE**INGREDIENTI**

Fase liquida: acqua demineralizzata; fruttosio; frutto-oligosaccaridi da radici di cicoria; conservanti: sodio benzoato, potassio sorbato, acido sorbico; acidificante: acido citrico; aroma. *Fase solida:* miscela di fermenti lattici composta da: Bifidobacterium lactis BI-04, Lactobacillus acidophilus La-14, Lactobacillus plantarum Lp-115, Lactobacillus paracasei Lpc-37; agente di carica: cellulosa microcristallina; agente antiagglomerante: biossido di silicio; niacina (vit.PP); calcio pantotenato (vit.B5); piridossina cloridrato (vit.B6); tiamina cloridrato (vit.B1).

AVVERTENZE

Non superare la dose giornaliera consigliata. Tenere fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni. Gli integratori alimentari non vanno intesi come sostituti di una dieta varia ed equilibrata e di uno stile di vita sano.

CONSERVAZIONE

Conservare ben chiuso in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce. La data di fine validità si riferisce al prodotto correttamente conservato, in confezione integra. Il prodotto essendo naturale può presentare un deposito sul fondo. Ciò non ne pregiudica la qualità e l'integrità.