

BIFIDULACTUS

**BACTERIAS LÁCTICAS +
FRUCTOOLIGOSACÁRIDOS (FOS)**

Complejo biocompatible

LIBERACIÓN RETARDADA

9 Billones de Probióticos
resultado óptimo sobre el organismo



**FORTALECE Y REFUERZA LAS DEFENSAS NATURALES
PROTEGE Y REEQUILIBRA LA FLORA INTESTINAL**

BIFIDULACTUS

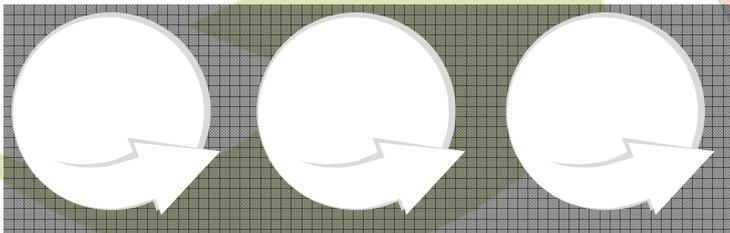
**BACTERIAS LÁCTICAS +
FRUCTOOLIGOSACÁRIDOS (FOS)**

LIBERACIÓN RETARDADA

El buen estado de nuestra salud depende, en gran medida, de la flora intestinal: de su contenido y equilibrio entre las especies bacterianas que la conforman.

Aportar al organismo **Probióticos** y **Prebióticos** es beneficioso para la salud.

BIFIDULACTUS Liberación Retardada Way Diet:



¿Qué es la flora intestinal?

Nuestro organismo está colonizado por varios cientos de especies bacterianas que llegan a contabilizar un número diez veces superior al de las células que constituyen nuestro organismo.

La mayor concentración de bacterias en el cuerpo humano se encuentra en el intestino, que alberga miles de millones de ellas, ubicadas fundamentalmente en el colon y que comprende cientos de especies de bacterias. Al conjunto de bacterias que viven en el intestino se le denomina flora intestinal o microbiota intestinal y el buen estado de nuestra salud depende, en gran medida, de que esta flora contenga una cantidad adecuada de colonias bacterianas y guarde un equilibrio entre las especies bacterianas que la conforman.

¿Cómo se origina la flora intestinal?

Durante la gestación el feto carece de bacterias. La flora o microbiota intestinal comienza a desarrollarse en el mismo canal de parto donde el feto entra en contacto con millones de bacterias maternas (lactobacilos y bifidobacterias, entre otras) que comienzan a colonizar el intestino. Cada individuo por tanto aloja su propio patrón de composición bacteriana, determinada en parte por el genotipo del huésped y por la colonización inicial al nacimiento. La flora intestinal suele permanecer estable a lo largo de la vida, aunque determinadas circunstancias pueden alterar su equilibrio.

Funciones de la flora intestinal

Las principales funciones de la flora o microbiota intestinal son:

- **Nutritiva y metabólica:** ayudan a la digestión, absorción y síntesis de muchos nutrientes.
- **Protectora:** crean una barrera que impide el desarrollo de otros tipos de bacterias que podrían producir infecciones e inhiben el desarrollo de algunos virus.
- **Inmunomoduladora:** tiene un papel esencial en el correcto funcionamiento del sistema inmunitario o de defensas del organismo.

¿Cómo se origina un desequilibrio de la flora intestinal?

Hay circunstancias que pueden romper el equilibrio de la flora intestinal. Éstas son las siguientes:

- **Situaciones de estrés.**
- **Dietas inadecuadas:** aquellas pobres en fibra, ricas en proteínas y grasas, con un exceso de café, chocolate o azúcares.
- **Hábitos tóxicos:** el alcohol, el tabaco, etc.
- **Ciertas enfermedades:** como la gastroenteritis común.
- **Algunos medicamentos:** antibióticos, medicamentos que dañan la mucosa gástrica o intestinal.
- **Intolerancias alimentarias.**
- **El propio envejecimiento:** comporta un descenso de colonias microbianas.

¿Cómo se restablece el equilibrio intestinal?

El desequilibrio intestinal no es para siempre sino que puede recuperarse de dos maneras distintas:

Aportando microorganismos externos con propiedades beneficiosas: **PROBIÓTICOS**

Aportando sustancias no digeribles que la microbiota del organismo pueda aprovechar para su propio desarrollo: **PREBIÓTICOS**

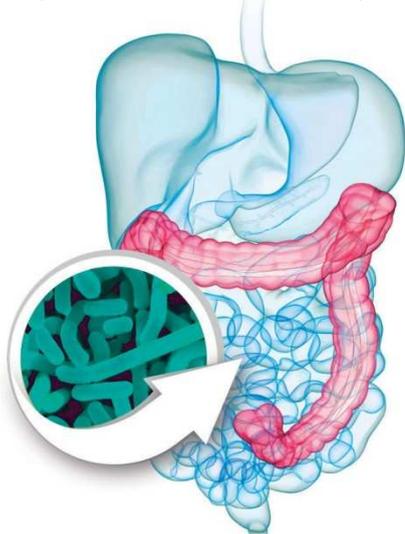
Los **PROBIÓTICOS** son microorganismos vivos, que al ser ingeridos en cantidad adecuada, ejercen un efecto beneficioso y saludable en el organismo.

Se pueden encontrar de distintas maneras:

- Formando parte de la composición de alimentos: un ejemplo es el yogur que es leche fermentada con bacterias productoras de ácido láctico (BAL), ejem: Streptococcus thermophilus y Lactobacillus bulgaricus o acidophilus.
- Como complemento alimenticio: en cápsulas o polvo para diluir en agua u otros líquidos.
- En forma de medicamento: contienen diversas cepas bacterianas beneficiosas para regenerar la flora intestinal.

Las especies de bacterias Lactobacillus y Bifidobacterium son las usadas más frecuentemente como Probióticos.

Es importante aclarar que muchos Probióticos son bacterias productoras de ácido láctico (BAL) a partir de carbohidratos, lo que las hace útiles para la fermentación de alimentos, como por ej.: Leches fermentadas y yogur. En este grupo de bacterias se incluyen las especies de Lactobacillus, Lactococcus y Streptococcus thermophilus. El género Bifidobacterium no produce la fermentación de alimentos, por lo que no se le agrupa entre las BAL, pero se considera Probiótico muy eficaz.



En conclusión, muchos Probióticos son BAL, pero no todos tienen que ser BAL.

Los Probióticos están destinados a ayudar a la microbiota intestinal que se aloja en el organismo naturalmente. Se han utilizado con éxito algunos preparados de Probióticos para evitar la diarrea provocada por antibióticos. Hay estudios que documentan los efectos beneficiosos de los Probióticos en una serie de trastornos gastrointestinales y extraintestinales, incluyendo las enfermedades inflamatorias del intestino (EII), el síndrome de intestino irritable (SII), las infecciones vaginales y las alteraciones de la inmunidad. En general, la evidencia clínica más fuerte a favor de los Probióticos está relacionada con su uso en mejorar la salud del intestino y estimular la función inmunitaria.

Los **PREBIÓTICOS** son sustancias no digeribles que ejercen un efecto beneficioso en el organismo, estimulando selectivamente el crecimiento favorable o la actividad de un número limitado de bacterias autóctonas intestinales beneficiosas.

A diferencia de los Probióticos, la mayoría de los Prebióticos se utilizan como ingredientes de alimentos por ejemplo en galletitas, cereales, chocolate y productos lácteos.

Los Prebióticos más conocidos comúnmente son: Fructooligosacáridos (FOS)

Inulina

Galacto-oligosacáridos

Lactulosa

Algunos de ellos se utilizan como medicamentos para el tratamiento del estreñimiento y la encefalopatía de causa hepática (Ej. Lactulosa).

Los Fructooligosacáridos o FOS son hidratos de carbono que se encuentran en la composición de diversas hortalizas y frutas. A pesar de encontrarse en numerosos vegetales, cuando se analizaron los hábitos de alimentación de

la población general, se vio que, por regla general, la cantidad de fructo-oligosacáridos que se consumen al día es de unos 800 miligramos, cuando lo aconsejable sería entre 2 y 6 gramos. Los fructo-oligosacáridos forman parte de la composición de algunos alimentos que los incorporan para suplementar la dieta entre ellos: algunos preparados lácteos, bebidas, alimentos infantiles, galletas y panes.

Los efectos saludables atribuidos a los fructooligosacáridos se asocian a su capacidad para modificar la composición de la microflora del colon, motivo por el cual se les denomina también Prebióticos. Éstas son algunas de sus funciones fisiológicas más sobresalientes:

- Favorecen el crecimiento de las Bifidobacterias en el colon (flora benéfica) e inhiben el de las bacterias potencialmente patógenas
- Estimulan la función inmunológica y la síntesis de ciertas vitaminas.
- Contribuyen a reducir trastornos digestivos como el exceso de gases, al equilibrar la flora intestinal y limitar el crecimiento de bacterias que los generan.
- Mejoran el tránsito intestinal, lo que resulta beneficioso en caso de estreñimiento.
- Reducen el riesgo de sufrir cáncer de colon por medio de diferentes mecanismos. Por un lado, la fibra arrastra sustancias cancerígenas que se pueden hallar en la alimentación y reduce el tiempo de contacto de las mismas con la mucosa intestinal. Al mismo tiempo, la fermentación de los FOS a cargo de la microbiota produce un medio ácido en el colon que inhibe la formación de metabolitos asociados al crecimiento de células tumorales.
- El consumo de FOS se asocia a un mejor aprovechamiento por parte de nuestro organismo de diversos minerales como el calcio y el magnesio, componentes fundamentales para huesos y dientes.

LOS SIMBIÓTICOS

Son productos que incorporan conjuntamente **Probióticos** y **Prebióticos**. La intención es que al llegar al intestino los Probióticos lo hagan acompañados de aquellas sustancias, Prebióticos, que ayuden a su crecimiento y colonización. El modelo del alimento simbiótico sería la leche materna, ya que contiene tanto Probióticos (Lactobacilos y Bifidobacterias) como Prebióticos (fructooligosacáridos y nucleótidos) que también favorecen el desarrollo de las Bifidobacterias. Por este motivo, las leches infantiles han ido incorporando simbióticos en sus formulaciones para parecerse más a la leche materna.

Además existen **complementos alimenticios simbióticos** que se presentan en cápsulas o polvo para diluir en agua u otros líquidos. Aunque en condiciones normales una dieta equilibrada debería bastar para asegurar una buena salud digestiva, en situaciones en que se rompe el equilibrio y se producen síntomas como diarrea, estreñimiento, gases, vientre hinchado o digestiones lentas, estos productos pueden resultar beneficiosos, siempre dentro del marco de una alimentación y hábitos de vida saludables.



- ✓ Contribuye a reforzar las defensas naturales
- ✓ Favorece una buena salud digestiva y mejora el tránsito intestinal.
- ✓ Ayuda a reforzar y reequilibrar la flora intestinal.
- ✓ Reduce los gases y calambres estomacales.
- ✓ Acción benéfica en casos de gastroenteritis y en diarreas pasajeras.
- ✓ Refuerza la barrera intestinal contra las bacterias patógenas.
- ✓ DE GRAN AYUDA EN LOS TRATAMIENTOS CON ANTIBIÓTICOS

BIFIDULACTUS

**BACTERIAS LÁCTICAS +
FRUCTOOLIGOSACÁRIDOS (FOS)**

LIBERACIÓN RETARDADA

con 9 billones de bacterias
y 100% activos naturales

BIFIDULACTUS Liberación Retardada Way Diet, compuesto por 3 Probióticos (Bifidobacterium longum, Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus rhamnosus) y 2 tipos de Prebióticos (Fructooligosacáridos o F.O.S) es un compuesto simbiótico y biocompatible con el que se consigue un resultado óptimo sobre el organismo.

Los Probióticos que componen BIFIDULACTUS Liberación Retardada Way Diet son microorganismos vivos y beneficiosos que regeneran la flora intestinal y aumentan su resistencia contra agresiones externas que desequilibran la flora intestinal.

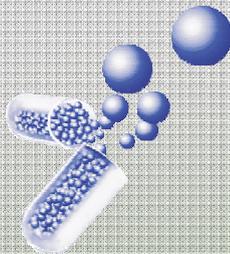
Los Prebióticos que componen BIFIDULACTUS Liberación Retardada Way Diet contribuyen a reequilibrar la flora intestinal ayudando a estimular el crecimiento y la actividad de los Probióticos.

¡El mejor amigo de la flora intestinal!

Ingredientes por una cápsula: *Agente de carga (Xilitol)*, *FOS (Fructooligosacáridos) 60 mg*, *Bifidobacterium longum 40 mg*, *Lactobacillus acidophilus 40 mg*, *Lactobacillus rhamnosus 40 mg*, *Agentes de recubrimiento (Povidona K30 y Goma laca)*. *Cápsula vegetal (Agente de recubrimiento (Hidroxipropilmetilcelulosa) y Gelificante (Goma gellan))*.

Modo de Empleo: *Tomar 1 cápsula al día por la mañana, en ayunas, con un vaso de agua.*

MICROGRÁNULOS. La galénica eficaz.



Gracias a su forma galénica, Microgránulos BIFIDULACTUS Liberación Retardada Way Diet, asegura una gastroprotección, con una vía de acceso rápida al intestino, con una liberación dirigida de los principios activos y con un aumento de la superficie de intercambio. Los Microgránulos ofrecen una asimilación muy eficaz. Los Microgránulos constituyen una forma farmacéutica que consta de 3 partes:

- Un núcleo inactivo o soporte neutro (xilitol)
- Una capa con los componentes naturales (Probióticos y Prebióticos)
- Un recubrimiento especial con una última capa protectora que dota al microgránulo de mayor estabilidad,

protege a los probióticos (bacterias) de las condiciones de calor, del pH ácido del estómago y permite su absorción en la parte del tracto digestivo más óptima para su absorción (intestino).

Es una preparación cuya liberación de los principios activos (probióticos y prebióticos) se encuentra retardada en el organismo mediante este método de microencapsulación apropiado y especial.

Las cápsulas de Microgránulos BIFIDULACTUS Liberación Retardada Way Diet son gastroprotectoras, ofreciendo una asimilación óptima.