



# OMNILACT

30 cps. da 400 mg

## Tenore degli ingredienti caratterizzanti: per dose giornaliera di **1 capsula**

L. rhamnosus: LHR11 CGMCC:1.12734	20 mg pari a 2 miliardi di fermenti vivi <sup>°</sup> (titolazione 100 mld/g)
L. reuteri: LR08 CGMCC:1.12733	20 mg pari a 2 miliardi di fermenti vivi <sup>°</sup> (titolazione 100 mld/g)
L. acidophilus: LA85 CGMCC:1.12735	20 mg pari a 2 miliardi di fermenti vivi <sup>°</sup> (titolazione 100 mld/g)
L. bulgaricus: LB42 CGMCC:15751	50 mg pari a 1 miliardi di fermenti vivi <sup>°</sup> (titolazione 20 mld/g)
St thermophilus: ST81 CGMCC:15752	20 mg pari a 2 miliardi di fermenti vivi <sup>°</sup> (titolazione 100 mld/g)

<sup>°</sup> Totale per dose giornaliera ( 1 capsula): 9 mld di fermenti vivi all'origine.

Inulina: 32 mg.



### DISMICROBISMI INTESTINALI

#### **Lactobacillus rhamnosus:**

Come tutti i lattobacilli è un gram+ e produce acido lattico.

È un probiotico con particolari capacità di acidificare l'ambiente intestinale e quindi favorire lo sviluppo di altre specie probiotiche per contrastare l'insediamento dei germi patogeni.

Favorisce quindi la eubiosi (riequilibrio) rispetto alla disbiosi (disequilibrio) della flora batterica intestinale.

#### **Lactobacillus reuteri:**

Probiotico efficace e sicuro a tutte le età, neonati compresi.

Colonizza l'epitelio gastrico e intestinale e crea un biofilm protettivo, produce sostanze con attività antimicrobica ed inibisce la crescita di microrganismi patogeni attraverso la risposta immune (mantenimento dell'equilibrio tra linfociti Th1 e Th2 e produzione di citochine).

È particolarmente utile per il trattamento delle coliche del neonato.

#### **Lactobacillus acidophilus:**

Esprime una capacità riequilibrante del dismicrobismo intestinale grazie ad una azione batteriostatica che limita lo sviluppo degli enterobatteri patogeni a favore della flora batterica acidogena.

Il lactobacillus acidophilus favorisce la scomparsa della tensione addominale in caso di cistiti.

#### **Lactobacillus bulgaricus:**

È noto soprattutto per il suo utilizzo nella preparazione dello yogurt in associazione al L. termophilus.

Promuove e sinergizza la azione del L. acidophilus nell'acidificare l'intestino tenue creando quindi un ambiente sfavorevole allo sviluppo dei patogeni, con una attività di tipo batteriostatico.

#### **Lactobacillus termophilus**

Conosciuto anche con il nome di Streptococcus termophilus opera in sinergia con il L. bulgaricus.

Essi sono responsabili del processo di scissione del lattosio in galattosio e glucosio che con un successivo processo di fermentazione vengono trasformati in acido lattico.

L. bulgaricus e L. termophilus non sono dei veri e propri probiotici in quanto muoiono a contatto dei succhi gastrici umani non sopportandone la acidità.

#### **Inulina**

Zucchero composto costituito dalla unione di un numero relativamente esiguo di monosaccaridi (da 3 a 10) quali fruttosio, glucosio, galattosio, mannosio, ribosio etc.

Nell'uomo è indigeribile e la sua proprietà più interessante è quella di innalzare nella flora microbica intestinale la percentuale di bifidobatteri eubiotici riequilibranti e di ridurre quella dei batteri nocivi disbiotici