

Herboplanet®

FLORASOL

NOTE: Probiotico, dal greco pro bios, significa letteralmente "favorevole alla vita", ma la definizione scientifica comunemente accettata è quella del ricercatore inglese Fuller: "**è probiotico un microrganismo vivente che riesce, una volta ingerito, ad esercitare un effetto benefico sulla salute dell'ospite**". Probiotici sono quei bacilli che si trovano negli alimenti e quelli che sono introdotti come prodotti farmaceutici o integratori alimentari. Un altro modo usato comunemente per definirli è quello di Fermenti lattici. Si tratta principalmente di Bifidobatteri e di Lactobacilli (*batteri che utilizzano gli zuccheri come fonte d'energia e producono acido lattico*) ed alcuni Enterococchi, Streptococchi e saccaromiceti. Attualmente se ne conoscono oltre 160 ceppi. La flora intestinale aumenta man mano che ci si allontana dallo stomaco per raggiungere il colon, la parte più contaminata. La sua integrità è fondamentale per la normale funzionalità dell'apparato digerente. L'osservazione iniziale del ruolo positivo svolto da alcuni batteri è stata introdotta dallo scienziato russo e premio Nobel *Ilya Metchnikoff* (uno dei fondatori dell'attuale immunologia), il quale all'inizio del XX° secolo suggerì che sarebbe stato possibile modificare la flora intestinale sostituendo i microbi nocivi con microbi utili. Il **LACTOBACILLUS BULGARICUS** è uno dei molti batteri utilizzati nella produzione dello yogurt. Si trova anche in altri prodotti fermentati naturalmente. Identificato per la prima volta nel 1905 dal medico bulgaro Stamen Grigorov, ne ha assunto il nome. È un bacillo Gram-positivo che può apparire lungo e filamentoso. Non è mobile e non produce spore. Questo batterio è considerato acidurico e acidofilo, dal momento che richiede pH bassi (range 5.4-4.6) per svilupparsi. Il genere **BIFIDOBACTERIUM** è una specie batteriche che fa normalmente parte del microbiota intestinale umano. I bifidobatteri furono isolati per la prima volta da Henry Tissier dell'Istituto Pasteur nel 1899, dalle feci di neonati sani allattati al seno e furono chiamati *Bacillus bifidus*. Il **LACTOBACILLUS ACIDOPHYLUS** è un batterio Gram-positivo, non sporigeno, Catalasi negativo e microaerofilo, in grado di produrre acido lattico come maggior prodotto della fermentazione del glucosio, da qui il suo nome, è un batterio che rientra nella composizione della nostra flora batterica intestinale. È in grado di superare indenne l'ambiente acido dello stomaco e giungere immutato a livello del colon. È necessario per sintetizzare la vitamina B nel colon (intestino crasso). I batteri lattici, in generale, tengono sotto controllo i batteri della putrefazione del latte. La **VITAMINA B6** venne scoperta nel 1935, a volte viene chiamata Vitamina Y. È presente sia in alimenti di origine animale (maiale, manzo, tacchino) sia in alimenti di origine vegetale (banane, ceci, patate, pistacchi). Generalmente nei primi vi è una maggior quantità di *piridossamina* e *piridossale fosforilati* mentre nei secondi prevale la *piridossina*. La piridossina, il piridossale, la piridossamina e i corrispondenti esteri 5' fosfati, tra cui il più noto è il piridossalfofosfato, sono le forme con cui si presenta la vitamina B6. La *vitamina B6 contribuisce alla normale sintesi della cisteina, al normale metabolismo energetico, al normale funzionamento del sistema nervoso, alla normale funzione psicologica, al normale metabolismo dell'omocisteina, al normale metabolismo delle proteine e del glicogeno, alla normale formazione dei globuli rossi, alla normale funzione del sistema immunitario, alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento e alla regolazione dell'attività ormonale.*

BIBLIOGRAFIA:

- Long S.S., et al.: *Development of anaerobic fecal flora in healthy newborn infants*. J Pediatr; 91:298-301, 1977.
- Mikelsaar M., et al.: *Development of individual lactic acid microflora in the human microbial ecosystem*; in Salminen S. von Wright A.(eds): *Lactic Acid Bacteria*. New York, Dekker, pp237-293, 1993.
- Drasar B.S., et al.: *Intestinal Microflora* New York, Academic, 1994.
- Lejeune C., et al.: *Sequential development of intestinal flora in newborn infants: A quantitative differential*

analysis. Dev Pharmacol Ther; 7(suppl 1) :138-143, 1984.

- Rotimi v.o. et al.: *The development of the bacterial flora in normal neonates*. J Med. Microbial; 14:51-62, 1981.

- Gibson R.G. and Roberfroid M.B: *Dietary modulation of the human colonic microbiota: introducing concept of prebiotics*. J .Nutr (125) pp.1404-1412, 1995.

- Zoli G. e Franchini R.: *I probiotici e le malattie gastrointestinali*. Cenèsthesis 1, VI, 2-5 Gennaio Febbraio 2000.

- Gatti PM "*Functional Food: i prebiotici ed i probiotici*" Cenèsthesis 1, VI, 2-5 Gennaio Febbraio 2000.

AVVERTENZE Tenere fuori dalla portata dei bambini al di sotto dei tre anni. Non superare la dose giornaliera consigliata. Il prodotto va utilizzato nell'ambito di una dieta variata ed equilibrata e uno stile di vita sano. L'uso del prodotto è sconsigliato in caso di allergia presunta o accertata verso uno dei suoi componenti. La data di scadenza si riferisce al prodotto in confezione integra e correttamente conservato.

Le informazioni contenute all'interno di questo file non possono e non intendono porsi in alternativa alla diagnosi e/o alla terapia che sono e rimangono di stretta competenza medica. Il fine della presente applicazione è, infatti, quello di fornire una fonte di consultazione di alcuni integratori alimentari regolarmente notificati presso il Ministero della Salute, senza volontà alcuna di sostituirsi al medico che rimane il referente fondamentale a cui rivolgersi per affrontare i problemi riguardanti la salute personale.