

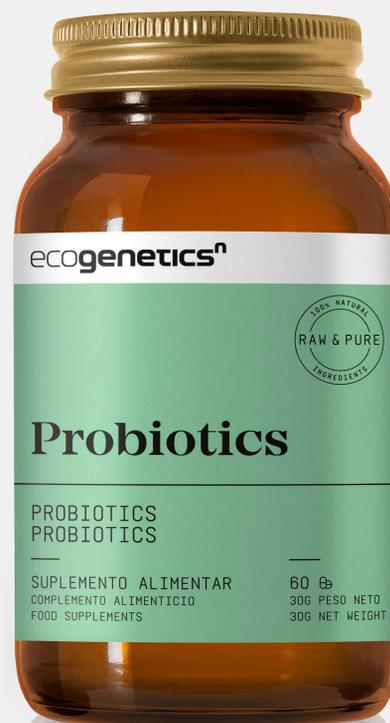
## Produto: Probiotics

### Descrição

---

O Probiotics é um probiótico de máxima força, que apresenta benefícios como:

- Acelerar a proliferação da microflora intestinal saudável
- Promover uma rápida resposta imunitária
- Manter um normal equilíbrio inflamatório



### Função

---

O Probiotics é um probiótico de máxima força, indo para além do limiar do suporte probiótico tradicional. Uma dose elevada de probióticos pode influenciar a saúde intestinal e a imunidade de uma forma que não é possível com probióticos de doses mais baixas. Os probióticos de alta dose suportam um sistema imunitário saudável e equilibrado. Probiotics proporciona uma rápida resposta, para redefinir o sistema imunológico e manter/equilibrar a normal inflamação. Por cápsula pode encontrar 100 biliões de culturas probióticas activas, oferecendo 14 cepas escolhidas pela sua comprovada capacidade de sobreviver a condições de ambiente severos do trato gastrointestinal e a proporcionar resultados muito superiores. O trato gastrointestinal apresenta 500 diferentes estirpes de bactérias que competem, de forma equilibrada, pelo espaço e nutrientes. O equilíbrio da microflora natural pode ser interrompido por medicamentos (tais como antibióticos, contraceptivos orais, etc.), consumo excessivo de álcool ou má ingestão alimentar.

Este suplemento consegue activar mais de 1.700 genes envolvidos na sinalização imune e inflamatória, sendo caracterizado por apresentar benefícios imunológicos e no trato gastrointestinal incluindo:

- aumento da população de bactérias saudáveis após desequilíbrio da microflora;
- apoio na função intestinal saudável;
- aumento da produção de ácidos gordos de cadeia curta, que fornecem energia às células do revestimento intestinal;
- fortalecimento da barreira imune intestinal promovendo uma mucosa intestinal saudável;
- ajuda na digestão de difícil de compostos como lactose e caseína;
- favorece a desintoxicação de compostos prejudiciais.

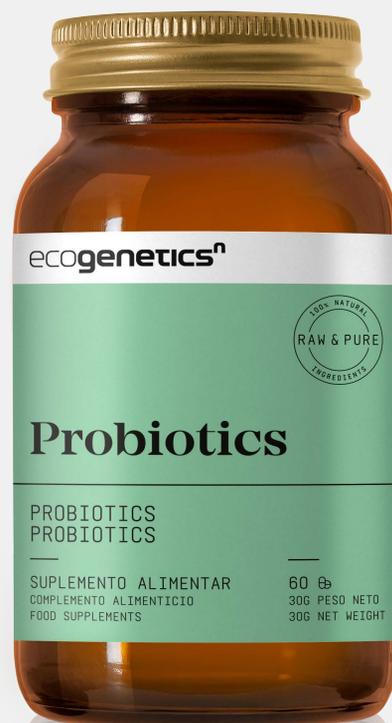
Como os probióticos são organismos vivos, existem muitos desafios associados à sua produção e distribuição. Para um probiótico ser eficaz, deve ser estável durante a sua validade e deve conseguir chegar ao trato intestinal, onde pode fornecer o seu máximo benefício. Os microorganismos do Probiotics são protegidos, selados e liofilizados longe da humidade, calor, luz e oxigênio. Isso permite que as bactérias permaneçam dormentes até estarem novamente expostas à humidade no organismo. Após a abertura da embalagem a mesma deve ser conservada no frigorífico para que as suas propriedades se mantenham o mais estáveis possível.

## Produto: Probiotics

### Modo de utilização/Cuidados

Adultos devem tomar 1 cápsula ao dia ou segundo prescrição. Não deve ser excedida a dose diária recomendada. Se você tiver algum problema de saúde, consulte o seu médico primeiro. Os suplementos não devem substituir uma alimentação variada e equilibrada e um estilo de vida saudável. Não recomendado a menores de 18 anos, salvo quando prescrito/recomendado por médico/farmacêutico.

Guarde em local fresco e seco. Manter fora do alcance das crianças. Após abertura, guardar no frigorífico.



### Embalagem

- Tamanho embalagem: 150cc
- Peso Neto: 30g
- Peso Total: 170g
- Tipo: cápsulas
- Quantidade: 60
- N.º embalagens p/caixa: 36
- IVA 23%
- Referência: ECO PROBIOTICS
- Código barras: 5600283759289

### Indicações

O Probiotics pode ser um complemento nutricional para adultos, que ajuda a cobrir as necessidades nutricionais diárias, trazendo benefícios imunológicos e no trato gastrointestinal incluindo: aumento da população de bactérias saudáveis após desequilíbrio da microflora, apoio na função intestinal saudável, aumento da produção de ácidos gordos de cadeia curta - que fornecem energia às células do revestimento intestinal, fortalecimento da barreira imune intestinal promovendo uma mucosa intestinal saudável, ajuda na digestão de difícil de compostos como lactose e caseína, e favorece a desintoxicação de compostos prejudiciais.

### Alergênicos

Pode conter vestígios de **leite** e **soja**.



Produto: Probiotics

Embalagem

**ecogenetics<sup>n</sup>**

**ecogenetics<sup>n</sup>**

**Ingredientes e Informação Nutricional**  
**Ingredientes y Valor Nutricional**  
**Ingredients and Nutritional Value**  
**por cada cápsula/for each capsule:**

Mistura de cepas lácticas  
 Mezcla de cepas lácticas  
 Mixture of lactic strains **200MG**

**Fornecer/Proporciona/Provides:**  
 Lactobacillus Acidophilus,  
 Lactobacillus Brevis,  
 Lactobacillus Bulgaricus,  
 Lactobacillus Casei,  
 Lactobacillus Salivarius,  
 Lactobacillus Paracasei, (100 biliões  
 Lactobacillus Rhamnosus, organismos de  
 Lactobacillus Plantarum, viáveis/100  
 Lactobacillus Lactis, biliões de  
 Bifidobacterium Animalis lactis, organismos  
 Bifidobacterium Longum, viáveis/100  
 Bifidobacterium Breve, billion viable  
 Bifidobacterium Bifidum, organisms)  
 Streptococcus Thermophilus  
 Fructooligosacarídeos/  
 Fructooligosacáridos (de Cichorium  
 Intybus L.) **100MG**

**Doutros ingredientes/Dtos ingredientes/  
 Other ingredients:**  
 Estearato de Magnésio/Magnesium Stearate  
 (agente antiaglomerante/anti-caking agent),  
 Dióxido de Silício/Dióxido de Silício/Silicon  
 Dioxide (agente antiaglomerante/anti-caking  
 agent), Celulose Microcristalina/Celulosa  
 Microcristalina/Microcrystalline Cellulose  
 (agente de carga/bulking agent),  
 Hidroxipropilmetil Celulose/Hidroxipropilmetil  
 Celulosa/Hydroxypropylmethyl Cellulose  
 (cápsula/capsula/capsule).

**Aviso alergénico:** Pode conter vestígios de  
**leite e soja.**  
**Advertencia alérgenos:** Puede contener trazas  
 de **leche y soja.**  
**Allergenic warning:** May contain traces of milk  
 and soy.

**PT** 100 biliões. 14 Cepas. Resistente a Ácido e bilis.  
 As culturas vivas de iogurte ou leite  
 fermentado melhoram a digestão da  
 lactose do produto em pessoas com  
 problemas de digestão da lactose.

**ES** 100 billones. 14 cepas. Resistente al ácido  
 y la bilis.  
 Los cultivos vivos del yogur o de la leche  
 fermentada mejoran la digestión de la  
 lactosa del producto en las personas con  
 problemas para digerir la lactosa.

**EN** 100 billion. 14 Strains. Resistant to acid and bile.  
 Live cultures from yogurt or fermented  
 milk improve the digestion of the  
 product's lactose in people with problems  
 digesting lactose.

**100% NATURAL  
 RAW & PURE  
 INGREDIENTS**

**NUTRIGENOMIC**

**Probiotics**

**PROBIOTICS  
 PROBIOTICS**

**Produção/Producción/Manufacturing**  
 Produzido na EU para distribuição por:  
 Producido en la EU para distribución por:  
 Manufactured in the EU for distribution by:

**ECOGENETICS<sup>n</sup>**  
**KonceptEvidences, Lda.**  
 Prct. Cristóvão Falcão, 93-R/C Dto  
 4465-114 S. Mamede de Infesta - Portugal  
 Apoio ao consumidor +351 915 265 969  
**www.ecogenetics.eu**

**Suplemento Alimentar**  
**COMPLEMENTO ALIMENTICIO**  
**FOOD SUPPLEMENTS**

**60**   
**30G PESO NETO**  
**30G NET WEIGHT**

**Nº de Lote e Data de consumo preferente:**  
**Nº Lote y Fecha de consumo preferente:**  
**Lot No. and Best before:**

**5 600283 759289**

Informação Nutricional por 1 cápsula

Mistura de cepas lácticas	200MG
Fornecer:	
Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus brevis, Lactobacillus bulgaricus, Lactobacillus casei, Lactobacillus salivarius, Lactobacillus paracasei, Lactobacillus rhamnosus, Lactobacillus plantarum, Lactobacillus lactis, Bifidobacterium animalis lactis, Bifidobacterium longum, Bifidobacterium breve, Bifidobacterium bifidum, Streptococcus thermophilus	(100 biliões de organismos viáveis)
Fructooligosacarídeos (de Cichorium Intybus L.)	100MG

## Produto: Probiotics

### Informação sobre constituintes

---

**Lactobacillus acidophilus:** Cepa de bactérias benéficas que é normalmente encontrado no trato intestinal e na boca, e é comercialmente utilizado em produtos lácteos para a produção de iogurte. *L. acidophilus* fermenta vários hidratos de carbono para produzir ácido láctico, o que aumenta a absorção e biodisponibilidade de minerais, incluindo cálcio, cobre, magnésio e manganês. A produção de ácido láctico também promove a saúde, criando um ambiente inóspito para micróbios invasores. Tem vindo a ser comprovado que *L. acidophilus* ajuda a proteger as células intestinais, competindo por adesão, o espaço no intestino contra bactérias nocivas, como *E. coli*.

No Probiotics esta estirpe foi especificamente escolhida devido à sua forte aderência e atributos de sobrevivência no trato gastrointestinal. Foi demonstrado *in vitro* que tolera a exposição ao ácido gástrico e sais biliares, e tem a capacidade de suportar antibióticos incluindo Ciproflaxina, Polimixina B e Tetraciclina.

**Lactobacillus plantarum:** bactéria benéfica comumente encontrada em alimentos fermentados, incluindo chucrute, pickles, salgados, azeitonas, etc. *L. plantarum* foi encontrada para competir contra cepas de *Clostridium difficile* e *Clostridium perfringens*, devido à produção de bacteriocinas (proteínas letais) que inibem o crescimento bacteriano. Estudos demonstraram que *L. plantarum* ajuda a impulsionar a resposta imune, estimulando a Imunidade mediada por Th1.

**Lactobacillus salivarius:** tem demonstrado produzir bacteriocinas que inibem o crescimento de *Helicobacter pylori*. Pode suportar altas concentrações de ácidos, conseguindo aderir e sobreviver no estômago e fazer ligação às células epiteliais gástricas, enquanto produz grandes quantidades de ácido láctico, inibidor de agente patogénicos.

**Lactobacillus casei:** As propriedades imuno-reguladoras do *Lactobacillus casei* têm sido referenciadas em vários estudos. Esta cepa é utilizada para regular as vias inflamatórias e reduzir o stress oxidativo, pois apresenta um efeito antioxidante. É também utilizada para apoiar a função imunológica, aumentando o factor "natural killer (NK)" da actividade celular e manter uma normal função inflamatória.

**Lactobacillus rhamnosus:** é estável quando presente na bilis e tem a capacidade de sobreviver a condições altamente ácidas. Ajuda a eliminar e prevenir o crescimento de bactérias prejudiciais e aumenta favoravelmente a imunidade inata e adquirida. Proporciona excelente aderência das células epiteliais do cólon para facilitar a colonização no intestino humano enquanto estimula a produção de anticorpos para combater bactérias perigosas e prejudiciais.

**Lactobacillus bulgaricus:** é um parente próximo de *L. acidophilus*; é uma espécie altamente adaptada e transitória que tem a capacidade de encolher ou se multiplicar dentro da mucosa intestinal. Também ajuda na colonização de outras microbiotas.

**Lactobacillus paracasei:** é uma espécie de bactéria gram-positiva, naturalmente encontrada em diversos nichos, incluindo produtos lácteos, carnes, vegetais além de também residir no trato gastrointestinal dos seres humanos e animais. Esta permite melhorar o equilíbrio microbiológico estabilizando enzimas digestivas, activar e regular respostas do sistema imunológico associadas à mucosa intestinal e inibir doenças alérgicas, como a rinite, por exemplo.

**Lactobacillus brevis e lactis:** são probióticos transitórios e não residentes que produzem lactato, dióxido de carbono, etanol e acetato. *L. brevis* é resistente a pH mais baixo, sais biliares e enzimas digestivas com excelentes propriedades aderentes.

**Lactobacillus casei:** As propriedades imuno-reguladoras do *Lactobacillus casei* têm sido referenciadas em vários estudos. Esta cepa é utilizada para regular as vias inflamatórias e reduzir o stress oxidativo, pois apresenta um efeito antioxidante. É também utilizada para apoiar a função imunológica, aumentando o factor "natural killer (NK)" da actividade celular e manter uma normal função inflamatória.

**Bifidobacterium bifidum:** demonstrou competir de forma eficaz com bactérias nocivas, como *E. coli*, *Staphylococcus aureus* e *Campylobacter jejuni*, sugerindo que a produção de ácido láctico e ácido acético de *B. bifidum* fornece uma acção antagonista contra agentes patogénicos, que visa ajudar a manter o equilíbrio da microflora.

**Bifidobacterium longum:** é uma das espécies de *Bifidobacterium* mais dominantes em humanos. Ajuda a fermentar um amplo espectro de oligossacarídeos em ácido láctico, diminuindo assim o pH no trato gastrointestinal. Ao diminuir o pH intestinal, a reprodução de muitas bactérias é inibida.

## Produto: Probiotics

### Informação sobre constituintes

---

**Bifidobacterium lactis:** Bifidobacterium animalis subsp. lactis é um micro-organismo gram-positivo, resistente à ação dos sucos gástrico, entérico e pancreático. Por sua capacidade de adesão ao epitélio da mucosa intestinal, promove a homeostase da microbiota intestinal de forma a melhorar as respostas imunes do organismo frente a agentes patogênicos. Melhora também a consistência e a frequência das fezes, auxiliando em caso de obstipação/diarreia inclusive em crianças. A intervenção com esta cepa também reduz a obesidade, os níveis lipídicos e marcadores inflamatórios, como citocinas e interleucinas, parâmetros intimamente relacionados à Síndrome Metabólica.

**Bifidobacterium breve:** é um microorganismo anaeróbico, que fermenta açúcares, produz ácido lático e acético e promove uma melhoria significativa em relação aos sintomas alérgicos. Além disso, esse produto protege o organismo das bactérias patogênicas., inibindo a E. coli. Também está presente na vagina, onde ajuda a inibir a produção excessiva de Candida albicans, também conhecida como a causa principal de infecções fúngicas em mulheres.

**Streptococcus thermophilus:** Bactéria transitória não residente e altamente adaptada ao metabolismo da lactose. Inibe a proliferação bacteriana prejudicial e suporta a microflora intestinal normal e funções gastrointestinais. Também pode reduzir a quantidade de nitratos tóxicos no cólon como Bifidobacterium lactis.

## Produto: Probiotics

### Bibliografias

---

- Lipski E. Digestive Wellness. New Canaan (CT): Keats Publishing; 1996. p. 60-61.
- Danisco. Lactobacillus acidophilus La-14 probiotic identity card.
- Schoster A, Kokotovic B, Permin A, Pedersen PD, Bello FD, Guarabassi L. In vitro inhibition of Clostridium difficile and Clostridium perfringens by commercial probiotic strains. Anaerobe. 2013 Apr;20:36-41.
- Chytilová M, Mudroňová D, Nemcová R, Gancarčíková S, Buleca V, Koščová J, Tkáčiková L. Anti-inflammatory and immunoregulatory effects of flax-seed oil and Lactobacillus plantarum - BiocenoITM LP96 in gnotobiotic pigs challenged with enterotoxigenic Escherichia coli. ResVet Sci. 2013 Aug;95(1):103-9.
- Singh A, Hacini-Rachinel F, Gosoni ML, Bourdeau T, Holvoet S, Doucet-Ladeveze R, Beaumont M, Mercenier A, Nutten S. Immune-modulatory effect of probiotic Bifidobacterium lactis NCC2818 in individuals suffering from seasonal allergic rhinitis to grass pollen: an exploratory, randomized, placebo-controlled clinical trial. Eur J Clin Nutr. 2013 Feb;67(2):161-7.
- Lewis MC, Patel DV, Fowler J, Duncker S, Zuercher AW, Mercenier A, Bailey M. Dietary supplementation with Bifidobacterium lactis NCC2818 from weaning reduces local immunoglobulin production in lymphoid-associated neonates. Br J Nutr. 2013 Oct;110(7):1243-52.
- Aiba Y, Suzuki N, Kabir AM, Takagi A, Koga Y. Lactic acid-mediated suppression of Helicobacter pylori by the oral administration of Lactobacillus salivarius as a probiotic in a gnotobiotic murine model. Am J Gastroenterol. 1998 Nov;93(11):2097-101.
- Amdekar S, Singh V, Kumar A, Sharma P, Singh R. Lactobacillus casei and Lactobacillus acidophilus regulate inflammatory pathway and improve antioxidant status in collagen-induced arthritic rats. J Interferon Cytokine Res. 2013 Jan;33(1):1-8.
- Dong H, Rowland I, Thomas LV, Yagoob P. Immunomodulatory effects of a probiotic drink containing Lactobacillus casei Shirota in healthy volunteers. Eur J Nutr. 2013 Dec;52(8):1853-63.
- Fooks LJ, Gibson GR. Mixed culture fermentation studies on the effects of synbiotics on the human intestinal pathogens Campylobacter jejuni and Escherichia coli. Anaerobe. 2003 Oct;9(5):231-42.
- Kelly GS. Larch arabinogalactan: clinical relevance of a novel immune-enhancing polysaccharide. Altern Med Rev. 1999 Apr;4(2):96-103.
- Riede L, Grube B, Gruenwald J. Larch arabinogalactan effects on reducing incidence of upper respiratory infections. Curr Med Res Opin. 2013 Mar;29(3):251-8.
- Rondanelli M, et al. World J Clin Cases. 2015 Feb 16;3(2):156-62. doi: 10.12998/wjcc.v3.i2.156. Review
- Lin CS, et al. Biomed J. 2014 Sep-Oct;37(5):259-68. doi: 10.4103/2319-4170.138314
- Gibson GR, Fuller R. J Nutr. 2000 Feb;130(2S Suppl):391S-395S. Review.
- Chiang, BL et al. Eur J Clin Nutr. 2000 Nov; 54(11):849-55.
- Arunachalam, K, et al. Eur J Clin Nutr. 2000 Mar;54(3):263-7.
- Gill, HS et al. J Clin Immunology. 2001 Jul;21(4):264-71.
- Ahmed, M et al. J Nutr Health Aging. 2007 Jan-Feb;11(1):26-31.
- Gopal, Pramod K et al. Nutr Research. 2003 Oct: 1313-28.
- Waller, Phillip et al. Scand J Gastro, 2011; 46: 1057-64.
- Prescott, S.L. et al. Clinical and Expir.Allergy, 2008. 1-9
- Collins MD, Gibson GR. Am J Clin Nutr 1999;69:1052S-1057S.
- Robert J Boyle, Roy M Robins-Browne and Mimi LK Tang. American Journal of Clinical Nutrition, Vol. 83, No. 6, 1256-1264, June 2006
- Verna EC, Lucak S. Therapeutic Advances in Gastroenterology 2010 3: 307-319
- Rhode CL. Nutr Clin Pract 2009 24: 33-40.