



## GastroSlim

### PRESENTACIÓN:

Frasco con 30 cápsulas vegetales de HidroxiPropilMetilCelulosa (HPMC).

### COMPOSICIÓN:

**Ingredientes por cápsula:** probióticos liofilizados (*Bifidobacterium Animalis Subsp. Lactis* (CECT 8145); *Lactobacillus Salivarius* LPM01 (DSM22105)) equiv. a no menos de 10<sup>9</sup> UFC.; Inulina 300 mg; Excipientes c.s.: estearato de magnesio, dióxido de silicio, maltodextrina de tapioca, sacarosa.

ELABORADO EN LÍNEAS QUE TAMBIÉN PROCESAN ALIMENTOS QUE CONTIENEN PROTEÍNA DE SUERO DE LECHE Y PROTEÍNA DE SOYA. LIBRE DE GLUTEN Y NO CONTIENE LACTOSA.

### MODO DE USO:

1 o 2 cápsulas diarias en ayunas administradas con un líquido frío.



## Ficha Técnica

### Tabla Nutricional

	100 g		1 porción (*)	
Energía Total	212	kcal	1	kcal
Proteínas	0,5	g	0,003	g
Carbohidratos Disponibles	6	g	0,03	g
Azúcares totales (mono y disacáridos)	6	g	0,03	g
Grasas Totales	3	g	0,02	g
Fibra Dietética	78	g	0,4	g
fibra soluble	78	g	0,4	g
inulina	60	g	0,3	g
Sodio	31	g	0,2	mg

(\*): Porción: 1 Cápsula vegetal (HPMC) / 534 mg.

### ADVERTENCIAS:

No se recomienda administrar este producto a personas sometidas a cirugías cardíacas, bucal o gastrointestinales y a personas altamente inmunodeprimidas. No obstante el origen de las cepas, su uso no es recomendable para consumo por menores de 8 años, embarazadas y nodrizas, salvo indicación profesional competente y no reemplaza a una alimentación balanceada. No administrar junto con antibióticos o antimicóticos.

### PRECAUCIONES:

En personas alérgicas a la proteína de suero de leche y/o soya, ya que podría contener trazas de estas.

### CONSERVACIÓN:

Mantener preferentemente refrigerado o en un lugar fresco y seco a no más de 20° y lejos del alcance de los niños.

- Jara, S., Sánchez, M., Vera, R., Cofré, J.; Castro, E. (2011). The inhibitory activity of *Lactobacillus* spp. isolated from breast milk on gastrointestinal pathogenic bacteria of nosocomial origin. *Anaerobe*, 17(6), 474-477
- Castro, E., Cofré, J., Mellado, J. P., Pardo, K., Aguayo, M. J., Monsalves, E; González, M. (2014). Induction of Necrotizing Enterocolitis in Non-Premature Sprague-Dawley Rats and the Effect of Administering Breast Milk-Isolated *Lactobacillus Salivarius* LPLMO1. *Food and Nutrition Sciences*, 5(13), 1255.
- Castro, E., Mellado, JP., Contreras, P., Aguayo, M., Pardo, K., Monsalves, E; González, M. (2014). Effect of *Lactobacillus Salivarius* Strain LPLMO1 in a murine model of Salmonella typhimurium infection. *Journal of Clinical Gastroenterology*, 48 (p S113-S120).
- Martorell P, Llopis S, González N, Chenoll E, López-Carreras N, Aleixandre A, et al. Probiotic Strain *Bifidobacterium Animalis* Subsp. *Lactis* CECT 8145 reduces fat content and modulates lipid metabolism and antioxidant response in *Caenorhabditis elegans*. *J Agric Food Chem*. 2016;64:3462–72.
- Pedret A, Valls R, Calderón-Pérez L, Llauradó E, Companys J, Pla-Pagà L, Moragas A, Martín-Luján F, Ortega Y, Giralto M, Caimari A, Chenoll E, Genovés S, Martorell P, Codoñer F, Ramón D, Arola LL, Solà R. Effects of daily consumption of the probiotic *Bifidobacterium Animalis* Subsp. *Lactis* CECT 8145 on anthropometric adiposity biomarkers in abdominally obese subjects: a randomized controlled trial. *International Journal of Obesity*. september 27, 2018
- R. Vera, N. Diaz, M.L. Ormeño, M. Acevedo, R. Gimenez, J. Badia, L. Baldomà. *Lactobacillus Salivarius* LPM01 (DSM 22150) Reduces Inflammation in Cellular Models of Intestinal Epithelium. *Ann Nutr Metab* 2019;74(suppl 1):1–31.
- Ting Zhang, Qianqian Li, Lei Cheng, Heena Buch, Faming Zhang. *Akkermansia muciniphila* is a promising probiotic. <https://doi.org/10.1111/1751-7915.13410>
- R. Vera, M. L. Ormeño, M. Acevedo, J. Badia and L. Baldomà. *Lactobacillus Salivarius* LPM01 (DSM 22105) and its cholesterol assimilation capacity. Poster. IPC 2020 Virtual Conference, Praga, Republica Checa. Noviembre 2020.
- Jenkins, D. J., Kendall, C. W., & Vuksan, V. (1999). Inulin, oligofructose and intestinal function. *The Journal of nutrition*, 129(7), 1431S-1433S.
- Roberfroid, M. B. (2002). Functional foods: concepts and application to inulin and oligofructose. *British Journal of Nutrition*, 87(S2), S139-S143.
- Rodríguez, R., Jimenez, A., Fernández-Bolanos, J., Guillen, R., & Heredia, A. (2006). Dietary fibre from vegetable products as source of functional ingredients. *Trends in food science & technology*, 17(1), 3-15.
- Williams, C. M. (1999). Effects of inulin on lipid parameters in humans. *The Journal of nutrition*, 129(7), 1471S-1473S.
- Femia, A. P., Luceri, C., Dolara, P., Giannini, A., Biggeri, A., Salvadori, M., ... & Caderni, G. (2002). Antitumorigenic activity of the prebiotic inulin enriched with oligofructose in combination with the probiotics *Lactobacillus Rhamnosus* and *Bifidobacterium Lactis* on azoxymethane-induced colon carcinogenesis in rats. *Carcinogenesis*, 23(11), 1953-1960.
- Gibson, G. R. (1999). Dietary modulation of the human gut microflora using the prebiotics oligofructose and inulin. *The Journal of nutrition*, 129(7), 1438S-1441S.