

Lacte5[®]

SIMBIÓTICO GASTRO IL



Lacte5 Gastro IL

PRESENTACIÓN:

Frasco con 30 cápsulas vegetales de HidroxiPropilMetilCelulosa (HPMC).

COMPOSICIÓN:

Cada cápsula vegetal contiene: la cepa probiótica liofilizada (*Lactobacillus Salivarius* LPM-01 (DSMZ 22105) 10^9 ; Inulina 370 mg; Excipientes: estereato de magnesio 34 mg.

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

MODO DE USO:

Administrar 1 cápsula diaria en ayuna administrada con un líquido frío.



Ficha Técnica

Tabla Nutricional

Porción: 1 cápsula (500 mg)

Porciones por envase: 30

	Por 100 gr	Por porción
Energía (kcal)	140	0
Proteínas (g)	0	0
Grasas totales (g)	0	0
Carbohidratos disponibles (g)	4	0,02
Azúcares totales (g)	4	0,02
Fibra Dietética (g)	60	0,3
Sodio (mg)	0	0

Cepas probióticas (Por porción)

Lactobacillus Salivarius DSMZ 22105 1 x 10^9 UFC

ADVERTENCIAS:

No se recomienda administrar este producto a personas sometidas a cirugías cardíacas, bucal, o gastrointestinales y personas altamente inmunocomprometidas. No obstante el origen de la cepa, 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.

PRECAUCIÓN:

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

CONSERVACIÓN:

Mantener en un lugar fresco y seco, lejos del alcance de los niños.

Edición 01: 07/05/2025

Esta ficha reemplaza la anterior.

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., 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).

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.

R. Vera, N. Díaz, M.L. Ormeño, M. Acevedo, R. Gimenez, J. Badia, L. Baldomà. *Lactobacillus Salivarius LPM01* (DSM 22105) Reduces Inflammation in Celular Models of Intestinal Epithelium. *Ann Nutr Metab* 2019;74(suppl 1):1-31

R. Vera, M. L. Ormeño, M. Acevedo, J. Badia and L. Baldomà. *Lactobacillus Salivarius LPM01* (DSM22150) and its cholesterol assimilation capacity. Poster. International Probiotic Conference (IPC) 2020 Virtual Conference. Prague, Czech Republic. November 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., Jiménez, 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.

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.