



GastroSlim

PRESENTACIÓN:

Frasco con 30 cápsulas vegetales de HidroxiPropilMetilCelulosa (HPMC).

COMPOSICIÓN:

Ingredientes por cápsula: Probióticos liofilizados (*Bifidobacterium Animalis Subp. Lactis* (CECT 8145); *Lactobacillus Salivarius* LPM01 (DSM22105) equiv. A no menos de 10^9 UFC; Inulina 343 mg, potenciada con té verde en polvo (Matcha) 100 mg. Excipientes c.s: Magnesio-estearato

ELABORADO EN LÍNEAS QUE TAMBIÉN PROCESAN ALIMENTOS QUE CONTIENEN PROTEÍNA DE SUERO DE LECHE Y PROTEÍNA DE SOYA, NO CONTIENE LACTOSA. APTO PARA INTOLERANTES A LA LACTOSA.

MODO DE USO:

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



Ficha Técnica

Tabla Nutricional

	100 g	1 porción (*)
Energía Total (kcal)	512	1,3
Proteínas (g)	27,7	0,03
Carbohidratos Disponibles (g)	28,1	0,09
Azúcares totales (mono y disacáridos) (g)	28,1	0,05
Grasas Totales (g)	6,28	0,02
Fibra Dietética (g)	115,3	0,44
Inulina (g)	64	0,343
Sodio (mg)	32,77	0,20
(*) Porción: 1 Cápsula vegetal (HPMC)/ 580 mg.		
Porciones por envase: 30 Cápsulas.		

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.

PRECAUCIONES:

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.

- 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., Monsalvez, E; González, M. (2014). Induction of Necrotizing Enterocolitis in Non-Premature Sprague-Dawley Rats and the Effect of Administering Breast Milk-Isolated Lactobacillus Salivarius LPLM01. *Food and Nutrition Sciences*, 5(13), 1255.
- Castro, E., Mellado, J.P., Contreras, P., Aguayo, M., Pardo, K., Monsalves, E; González, M. (2014). Effect of Lactobacillus Salivarius Strain LPLM01 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.
- Podret A, Valls R, Calderón-Pérez L, Llauredó E, Companys J, Pla-Pagà L, Moragas A, Martín-Luján F, Ortega Y, Giralt M, Caimari A, Chenoll E, Genovés S, Martorell P, Codoñer F, Ramón D, Arola LI, 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., 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.
- 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.
- Kochman J, Jakubczyk K, Antoniewicz J, Mruk H, Janda K. Health Benefits and Chemical Composition of Matcha Green Tea: A Review. *Molecules*. 2020 Dec 27;26(1):85. doi: 10.3390/molecules26010085. PMID: 33375458; PMCID: PMC7796401.
- Willems MET, Fry HL, Belding MA, Kaviani M. Three Weeks Daily Intake of Matcha Green Tea Powder Affects Substrate Oxidation during Moderate-Intensity Exercise in Females. *J Diet Suppl*. 2021;18(5):566-576. doi: 10.1080/19390211.2020.1811443. Epub 2020 Sep 2. PMID: 32875933.
- Sakurai K, Shen C, Ezaki Y, et al. Effects of Matcha green tea powder on cognitive functions of community-dwelling elderly individuals. *Nutrients* 2020; 12:3639.
- Jin JS, Touyama M, Hisada T, Benno Y. Effects of green tea consumption on human fecal microbiota with especial reference to *Bifidobacterium* species. *Microbiol Immunol* 2012;56:729-739