



GastroInmune

PRESENTACIÓN:

Frasco con 30 cápsulas vegetales de HidroxiPropilMetilCelulosa (HPMC).

COMPOSICIÓN:

Ingredientes por porción contiene: Mix liofilizado de probióticos (*Lactobacillus salivarius* LPM-01 (DSMZ 22105); *Bifidobacterium Animalis subsp. lactis* (CECT 8145); *Lactobacillus Rhamnosus* (CNCM I-4036)) equiv. a no menos de 10^9 UFC.; Inulina 300 mg.; L-glutamina 64 mg; vitamina A 894 ug; vitamina D3 6,25 ug; vitamina B12 0,9 ug, vitamina B6 5,4 mg; zinc 4,5 mg. Excipientes c.s.: estearato de magnesio.

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

MODO DE USO:

1 cápsula diaria en ayunas administrada con un líquido frío.

PERÍODO DE VALIDEZ:

Consumir antes de 18 meses desde la fecha de elaboración.



Ficha Técnica

Tabla Nutricional

	100 g	1 porción (*)
Energía Total (kcal)	1393	7
Proteínas (g)	25	0,1
Carbohidratos Disponibles (g)	237	1,1
Azúcares totales (mono y disacáridos) (g)	10	0,5
Grasas Totales (g)	0,6	0,0
Fibra Dietética (g)	10	0,5
inulina (mg)	-	300
Sodio (mg)	140	0,7
Vitamina y Oligoelementos:	Porción	%DDR(**)
Vitamina A (ug)	894	112%
Vitamina D3 (ug)	6,25	125%
Vitamina B6 (mg)	5,4	270%
Vitamina B12 (ug)	0,9	90%
Zinc (mg)	4,5	30%
L-Glutamina (mg)	64	-

(*) **Porción:** 1 cápsula vegetal (HPMC) / 500 mg. 30 cápsulas por envase.

(**) Dosis diaria máxima. Porcentaje de referencia

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:

Dosis mayores a la indicada podrían producir una hipervitaminosis. Las dosis vitamínicas que no exceden los requerimientos diarios usualmente no son tóxicas, ni reviste un riesgo. En personas alérgicas a 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., Mellado, J.P., 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.

Martorell, P., Llopis, S., González, N., Chenoll, E., López-Carreras, N., Aleixandre, A., ... & Genovés, S. (2016). Probiotic Strain *Bifidobacterium Animalis Subsp. Lactis* CECT 8145 Reduces Fat Content and Modulates Lipid Metabolism and Antioxidant Response in *Caenorhabditis elegans*. *Journal of agricultural and food chemistry*, 64(17), 3462-3472.

Pedret A, Valls R, Calderón-Pérez L, Llauradó E, Companys J, Pla-Pagà L, Moragas A, Martín-Luján F, Ortega Y, Giral 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

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.

Á. Silva, N. Gonzalez, A.Terrén, A.García, -J.F.Martinez-Blanch, V.Illasca, J.Morales, M.Maroto, S.Genovés, D.Ramón, P.Martorell, E.Chenoll. "An Infant Milk Formula Supplemented with Heat-Treated Probiotic *Bifidobacterium Animalis Subsp. Lactis* CECT 8145, Reduces Fat Deposition in *C. elegans* and Augments Acetate and Lactate in a Fermented Infant Slurry". *Food* 2020.

M. Amat-Bou, S.García-Ribera, E.Climent, I.Piquer-García, R.Corripio, D.Sánchez-Infantes, L.Villalta, M.Elias, J.C.Jiménez-Chillarón, E.Chenoll, D.Ramón, L.Ibañez, M.Ramón-Krauel and Carles Lerin. "Effects of *Bifidobacterium Animalis Subsp. Lactis* (BPL1) Supplementation in Children and Adolescents with Prader-Willi Syndrome: A Randomized Crossover Trial". *Nutrients* 2020, 12, 3123.

Newsholme, P., Procopio, J., Lima, M. M. R., Pithon-Curi, T. C., & Curi, R. (2003). Glutamine and glutamate—their central role in cell metabolism and function. *Cell biochemistry and function*, 21(1), 1-9.

Kandel, E. R., Schwartz, J. H., Jessell, T. M., Siegelbaum, S., Hudspeth, A. J., & Mack, S. (Eds.). (2000). *Principles of neural science* (Vol. 4, pp. 1227-1246). New York: McGraw-hill.

Albarracín, S. L., Baldeón, M. E., Sangronis, E., Cucufate Petruschina, A., & Reyes, F. G. (2016). L-Glutamato: un aminoácido clave para las funciones sensoriales y metabólicas. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, 66(2), 101-112.

Rowley, N. M., Madsen, K. K., Schousboe, A., & White, H. S. (2012). Glutamate and GABA synthesis, release, transport and metabolism as targets for seizure control. *Neurochemistry international*, 61(4), 546-558.

Nicoletti, F., Bockaert, J., Collingridge, G. L., Conn, P. J., Ferraguti, F., Schoepp, D. D., ... & Pin, J. P. (2011). Metabotropic glutamate receptors: from the workbench to the bedside. *Neuropharmacology*, 60(7-8), 1017-1041.

McKenna, M. C. (2007). The glutamate-glutamine cycle is not stoichiometric: Fates of glutamate in brain. *Journal of neuroscience research*, 85(15), 3347-3358.

Daikhin, Y., & Yudkoff, M. (2000). Compartmentation of brain glutamate metabolism in neurons and glia. *The Journal of nutrition*, 130(4), 1026S-1031S.

Butterworth, R. F. (2014). Pathophysiology of brain dysfunction in hyperammonemic syndromes: the many faces of glutamine. *Molecular genetics and metabolism*, 113(1-2), 113-117.

Albarracín Cordero, S. L. Evaluación in vitro de la interacción de la glutamina sintetasa extraída de cerebro de rata con diferentes fragmentos del péptido beta-amiloide. Departamento de Química. Universidad Nacional de Colombia. 2012.

Selen und Vitamin E nur bei Mangel, Deutsche Apotheker Zeitung Online.

<https://www.deutsche-apotheker-zeitung.de/news/artikel/2014/05/02/selen-und-vitamin-e-nur-bei-mangel>

Selenium and Vitamin E Cancer Prevention Trial (SELECT): Questions and Answers, National Cancer Institute, US.

<https://www.cancer.gov/types/prostate/research/select-trial-results-qa>

Rayman, M. P. (2000). The importance of selenium to human health. *The lancet*, 356(9225), 233-241.

Benton, D., & Cook, R. (1991). The impact of selenium supplementation on mood. *Biological psychiatry*, 29(11), 1092-1098.

López, D., Castillo, C., & Díazgranados, D. (2010). El zinc en la salud humana. *Rev Chil Nutr*, 37(2), 234-239.

Las propiedades del zinc para el organismo | Aquilea

<https://www.aquilea.com/blog/energia-y-vitalidad/zinc-propiedades>

Vitamina A, Mayo Clinic Org. <https://www.mayoclinic.org/es-es/drugs-supplements-vitamin-a/art-20365945>

Vitamina D, Mayo Clinic Org. <https://www.mayoclinic.org/es-es/drugs-supplements-vitamin-d/art-20363792>

Beneficios de la vitamina A: MedlinePlus: Enciclopedia médica https://medlineplus.gov/spanish/ency/esp_imagepages/18096.htm

Los poderes de la vitamina D, Memorial Regional Health <https://memorialregionalhealth.com/es/atencion-primaria/vitamina-d/>

Vitamina A, National Institute of Health, Office of Dietary Supplements <https://ods.od.nih.gov/factsheets/VitaminA-DatosEnEspañol/>

Vitamina D, MedlinePlus: Enciclopedia médica <https://medlineplus.gov/spanish/ency/article/002405.htm>

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.