

USO: Interno

Fator de Correção: Não se aplica

Fator de Equivalência: Não se aplica

LACTOBACILLUS FERMENTUM

Um microrganismo é considerado probiótico por atender a certas características, como de origem humana, não patogênico, com alta resistência à passagem pelo intestino e benéfico para o sistema imunológico. O uso de probióticos em alimentos tem como objetivo prevenir e tratar vários problemas de saúde. Entre esses problemas de saúde estão incluídas alergias, crescimento neoplásico e doenças inflamatórias intestinais. Recentes áreas de estudo concentraram-se na influência dos probióticos nas funções metabólicas de seus hospedeiros.

O *Lactobacillus fermentum* é um microrganismo ácido láctico, Gram-positivo, que reside na boca, trato gastrointestinal e genital do organismo humano. Atua ainda na redução dos episódios de diarreia associada ao uso de antibióticos e de etiologia infecciosa. Como probiótico, o *L. fermentum*, melhora a função imune e reduz a severidade e a extensão da dermatite atópica, uma condição inflamatória crônica, especialmente em crianças. A suplementação com *L. fermentum* pode promover ainda uma redução nos níveis de colesterol sérico, melhorando os parâmetros lipídicos de indivíduos hipercolesterolêmicos. Além disso, o *L. fermentum* é capaz de interferir significativamente no crescimento e patogenicidade de *Candida spp.* e *Gardnerella vaginalis*, reduzindo a recorrência das infecções vaginais.

Liofilização

Os probióticos da **Infinity Pharma**[®] são produzidos através do processo de liofilização. O que isso significa?

A liofilização, ou secagem a frio, é o mais nobre processo de conservação de produtos biológicos, pois ele envolve os dois métodos mais confiáveis para conservação: o congelamento e a desidratação, sem o uso de enzimas ou conservantes químicos.

Vantagens da liofilização:

- ✓ Os produtos não sofrem alterações de tamanho, cor, sabor ou aroma;
- ✓ Mantém o teor de vitaminas, minerais, proteínas, etc.;
- ✓ Conservação por ausência de água;
- ✓ Produtos em pó com estrutura leve, facilmente reidratado e dissolvido em água;
- ✓ Método 100% natural;
- ✓ Aumento da validade (geralmente superior a 12 meses);

Indicações

- ✓ Melhora a saúde urogenital;
- ✓ Aumenta a imunidade;
- ✓ Reduz a recorrência das infecções vaginais;
- ✓ Melhora o perfil lipídico;
- ✓ Melhora a dermatite atópica em crianças.

Vantagens

- ✓ Melhora da qualidade de vida;
- ✓ Melhora a flora intestinal e vaginal,
- ✓ Promove a redução dos níveis de colesterol sérico.

Posologia

É recomendado o uso de 10 milhões a 12 bilhões de UFC/dia.

Mecanismo de ação

Os probióticos possuem três vias de mecanismos de ação, o primeiro deles sugere a supressão do número de células viáveis, através da produção de compostos com atividade antimicrobiana, a competição por nutrientes e a competição por sítios de adesão.

O segundo mecanismo é a alteração do metabolismo microbiano, através do aumento ou da diminuição da atividade enzimática.

O terceiro é o estímulo da imunidade do hospedeiro, através do aumento dos níveis de anticorpos e o aumento da atividade dos macrófagos.

As atividades dos probióticos podem ser divididas em efeitos nutricionais, fisiológicos e antimicrobianos.

Contraindicação

Não possui contraindicações.

Reações adversas

Baixos índices de efeitos adversos foram relatados.

Precauções

A viabilidade do produto é preservada quando conservado sob refrigeração (2 a 8°C).

Pacientes imunodeprimidos não devem consumir probióticos, salvo sob orientação médica.

Bibliografia

1. Karim Naghmouchi, Yanath Belguesmia, Farida Bendali, Giuseppe Spano, Bruce S. Seal & Djamel Drider (2019) *Lactobacillus fermentum* : uma espécie bacteriana com potencial para conservação de alimentos e aplicações biomédicas, comentários críticos em Ciência dos Alimentos e Nutrição, DOI: 10,1080 / 10.408.398,2019 .1688250.
2. Disponível em: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0899900707000111>> Acesso em: 23 mar. 2020.
3. Karim Naghmouchi, Yanath Belguesmia , Farida Bendali , Giuseppe Spano , Bruce S. Seal , Djamel Drider . (2019) *Lactobacillus fermentum* : uma espécie bacteriana com potencial para preservação de alimentos e aplicações biomédicas . *Revisões críticas em Ciência e Nutrição de Alimentos* 0: 0, páginas 1-13.
4. Journal of Clinical Gastroenterology: November / December 2014 - Volume 48 - Edição - p S102-S105. Disponível em: <https://journals.lww.com/jcge/Fulltext/2014/11001/Can_Lactobacillus_fermentum_LF10_and_Lactobacillus.27.aspx> Acesso em: 23 mar. 2020.
5. MURINA, Filippo et al. Can *Lactobacillus fermentum* LF10 and *Lactobacillus acidophilus* LA02 in a slow-release vaginal product be useful for prevention of recurrent vulvovaginal candidiasis?: a clinical study. *Journal of clinical gastroenterology*, v. 48, p. S102-S105, 2014.

Última atualização: 30/03/20 RS