Uso: Interno

Fator de Correção: Não se aplica

Fator de Equivalência: Não se aplica

LACTOBACILLUS SALIVARUS

PROBIÓTICO QUE BENEFICIA O ORGANISMO PELA MELHORA NO SEU BALANÇO MICROBIANO

De acordo com a Legislação Brasileira, probiótico é definido como um suplemento alimentar microbiano vivo, que afeta de maneira positiva o organismo por repor a microbiota. Estes promovem a estabilização da flora intestinal. São bastante procurados durante e apos o tratamento com antimicrobianos, como os antibióticos, devido a perda da microbiota intestinal pelo uso de tais medicamentos. São também conhecidos como bioterapêuticos. A presença destes microrganismos aumenta os efeitos imunológicos, por impedirem a colonização de patógenos.

Características

A *Lactobacillus salivarius* é uma bactéria probiótica extremamente eficaz a manutenção do sistema digestivo. Os atuais hábitos de alimentação devido à correria do dia a dia, o uso de bebidas alcoólicas e o uso excessivo de antibióticos levam a problemas de saúde devido à destruição das "bactérias boas" do intestino humano. Essas bactérias benéficas são importantes para manutenção do organismo. Elas são responsáveis por produzir substâncias que impedem o crescimento desordenado e abundante de bactérias, inativa alguns vírus, produz anticorpos, reduz colesterol, entre outros. O uso de probióticos como o *Lactobacillus salivarius* repõe essas bactérias no intestino e assim auxiliam a evitar problemas de flatulência, indigestão, baixa imunidade, má absorção de nutrientes essenciais, entre outros. O *Lactobacillus salivarius* é um bacilo gram positivo e homofermentativo que ocorre naturalmente na cavidade oral, intestino e vagina e tem sido estudado como um candidato probiótico. O *Lactobacillus salivarius* produz peróxido de hidrogênio, podendo inibir o crescimento de *S. aureus* devido à produção de H_2O_2. As pesquisas atuais descrevem suas propriedades imunomoduladoras no combate à doença intestinal e a promoção do bem-estar.
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).

Aplicações

- ✓ Promove recuperação da microflora intestinal;
- ✓ Regula o trânsito intestinal;

- ✓ Melhora a resposta imunológica;
- ✓ Atividade antimicrobiana;
- ✓ Regula e beneficia a saúde bucal.

Vantagens

- ✓ Melhora a qualidade da flora;
- ✓ Melhora a flora intestinal após tratamentos com antibióticos;
- ✓ Promove benefícios periodontais.

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 atividadeantimicrobiana, 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.

Estudos relacionados

- **Melhora na Microbiota Fecal e Síndrome Metabólica em Adolescentes Obesos:**

Estudo investigou o efeito do probiótico *Lactobacillus salivarius* na microbiota fecal e síndrome metabólica em adolescentes obesos, indicando que esta suplementação pode interferir de forma positiva na flora intestinal, porém não influencia nos parâmetros relacionados à síndrome metabólica.

- **Eficácia no trânsito e influência na flora intestinal e na Imunidade Entérica:**

O consumo de leite fermentado contendo Lactobacillus salivarius proporcionou aos voluntários níveis mais elevados de lactobacilos e enterococos nas fezes, enquanto que as bifidobactérias e coliformes não apresentaram alterações significativas. Os níveis salivares de IgA e atividade fagocítica do granulócito apresentaram aumento significativo após administração do leite fermentado contendo o probiótico. A suplementação com Lactobacillus salivarius foi eficaz na regulação intestinal, modificando a flora local, além de desempenhar papel no sistema imune.

- **Erradicação da Infecção por *H. pylori*:**

O consumo de *L. salivarius* reduziu a carga de *H. pylori* na mucosa gástrica além de reduzir a expressão de quimiocinas inflamatórias e infiltração linfocitária. O *Lactobacillus salivarius* é efetivo na redução do risco de infecção por *H. pylori*, com diminuição da ocorrência de gastrite.

Contraindicações

Não possui contraindicações.

Reações adversas

Podem ocorrer gases intestinais ou inchaço.

Precauções

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

Probióticos não devem ser consumidos por pacientes imunodeprimidos, salvo sob orientação médica.

Referências Bibliográficas

1. < http://www.probiotic.org/lactobacillus-salvarius.htm>, acesso em 25/10/16;
2. Larsen N, Vogensen FK, Gøbel RJ, Michaelsen KF, Forssten SD, Lahtinen SJ, Jakobsen M. Effect of Lactobacillus salivarius Ls-33 on fecal microbiota in obese adolescents. Clin Nutr. 2013 Mar
3. Collins JK, Dunne C, Murphy L, Morrissey D, O'Mahony L, O'Sullivan E, Fitzgerald G, Kiely B, O'Sullivan GC, Daly C, Marteau P, Shanahan F. A Randomised Controlled Trial of a Probiotic Lactobacillus Strain in Healthy Adults: Assessment of its Delivery, Transit and Influence on Microbial Flora and Enteric Immunity. Microb Ecol Health Dis 14(2):81 - 89 (2002).
4. Hsieh PS, Tsai YC, Chen YC, Teh SF, Ou CM, King VA. Eradication of Helicobacter pylori infection by the probiotic strains Lactobacillus johnsonii MH-68 and L. salivarius ssp. salicinius AP-32. Helicobacter. 2012 Dec;17(6):466-77.
5. Stadler M, Viernstein H. Optimization of a formulation containing viable lactic acid bacteria. Int J Pharm. 2003 Apr 30;256(1-2):117-22.
6. Tinrat S, Saraya S, Traidej Chomnawang M. Isolation and characterization of Lactobacillus salivarius MTC 1026 as a potential probiotic. J Gen Appl Microbiol. 2011;57(6):365-78.
7. Mayanagi G, Kimura M, Nakaya S, Hirata H, Sakamoto M, Benno Y, et al. Probiotic effects of orally administered Lactobacillus salivarius WB21-containing tablets on periodontopathic bacteria: a double-blinded, placebo-controlled, randomized clinical trial. J Clin Periodontol 2009;36:506–13.

Ultima atualização: 25/10/16 GFM.