

USO: Interno

Fator de Correção: Não se aplica

Fator de Equivalência: Não se aplica

STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS

A Organização Mundial da Saúde (OMS) define probióticos como sendo “microrganismos vivos que, quando administrados em quantidades adequadas, conferem benefício à saúde do hospedeiro”. Dessa forma, probiótico é um suplemento alimentar microbiano vivo que afeta de maneira positiva o organismo.

Streptococcus thermophilus é uma bactéria Gram-positiva, facultativa anaeróbica, de atividade ácido-láctica e homofermentativa, ou seja, converte a lactose em ácido lático, produto mais facilmente digerido em situações de intolerância a lactose. Atua ainda na redução dos episódios de diarreia associada ao uso de antibióticos e de etiologia infecciosa como o alívio alguns sintomas da síndrome do intestino irritável. Além disso, liberam enzimas que exercem efeitos na digestão, aliviando os sintomas de má absorção intestinal, apresenta ação antitoxinas, aumenta a produção de muco, apresenta efeito antioxidante, minimiza a secreção e inflamação decorrentes de infecções bacterianas, e promove adesão às células epiteliais, formando uma barreira funcional.

O *S. thermophilus* também reduz a incidência e a gravidade das dermatites atópicas, melhorando os sintomas característicos como eritema e coceira.

Mudanças no perfil lipídico, como redução nos níveis de colesterol LDL, também podem ser observadas pela administração do *S. thermophilus*.

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);
- ✓ Fácil armazenamento (pode ser armazenado em temperatura ambiente, sob refrigeração ou até congelamento, sem sofrer alteração).

Indicações

- ✓ Melhora a microbiota intestinal;
- ✓ Reduz os sintomas associados a má-digestão da lactose;
- ✓ Reduz os episódios de diarreia associada ao uso de antibióticos e de etiologia infecciosa;
- ✓ Melhora os sintomas da dermatite atópica;
- ✓ Melhora o perfil lipídico.



Vantagens

- ✓ Melhora da qualidade de vida;
- ✓ Alivia alguns sintomas da síndrome de intestino irritável.

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

Pode ocorrer gases intestinais, inchaço ou até mesmo diarreia, que cessam com o tempo.

Precauções

É indicado o consumo em capsulas gastrorresistentes.

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

Bibliografia

1. MONTEIRO, J.F.C.G. Uso de probióticos na prevenção e tratamento de doenças intestinais. (Tese Mestrado). Centro Universidade de Brasília – Faculdade de ciências da educação e saúde. 2012.
2. THOMAS, Terence D.; CROW, Vaughan L. Seleção de *Streptococcus thermophilus* fermentador de galactose em culturas de quimiostatos limitados à lactose. **Appl. Environ. Microbiol.** 48, n. 1, p. 186-191, 1984.
3. ENCINA, Fernando Carvajal; SANTAMARÍA, Albert Balaguer. A eficácia dos probióticos no tratamento da diarreia aguda difere dependendo da cepa utilizada. **Evidências em pediatria**, v. 3, n. 4, p. 12, 2007.
4. SANTOS, Rosilene Brito; DE LIMA BARBOSA, Larissa Paula Jardim; BARBOSA, Flávio Henrique Ferreira. Probióticos: microrganismos funcionais. **Ciência Equatorial**, v. 1, n. 2, 2011.
5. SANTOS, Rosilene Brito; DE LIMA BARBOSA, Larissa Paula Jardim; BARBOSA, Flávio Henrique Ferreira. Probióticos: microrganismos funcionais. **Ciência Equatorial**, v. 1, n. 2, 2011.

Ultima atualização: 30/03/20 RS

