

AcidophilusUltra

Code: FF1621 – 30 capsules; Code: FF0004 – 60 capsules; FF0495 – 120 capsules
Capsules végétales à enrobage entérique PH⁵D



ACIDOPHILUS ULTRA est l'un des probiotiques les plus novateurs actuellement sur le marché. Chaque capsule à enrobage entérique renferme au minimum, à la date de péremption, 11 milliards de bactéries bénéfiques (cellules viables) réparties en 11 souches probiotiques différentes, sélectionnées exclusivement pour agir en synergie dans l'intérêt de votre santé. Protéger les probiotiques des sucs gastriques et de la bile est particulièrement important — c'est pourquoi ACIDOPHILUS ULTRA bénéficie de la technologie pH⁵D qui procure à nos capsules un enrobage gastro-résistant et pH dépendant. Cela leur permet de passer l'estomac et de rejoindre l'intestin, où le pH situé entre 5 et 5,5 amène les capsules à s'ouvrir et à libérer, là où nous en avons besoin, les probiotiques bénéfiques.

Nos capsules végétales contiennent des FOS (fructo-oligosaccharides) et des AOS (arabino-oligosaccharides) végétaux. Ils sont appelés prébiotiques du fait de leur influence sur la croissance et la stimulation des bactéries bénéfiques.

De nombreuses études soulignent l'importance d'utiliser des formules probiotiques concentrées afin d'obtenir un effet optimal sur la santé. La littérature scientifique confirme leurs impacts positifs dans trois domaines : le microbiote intestinal, le système immunitaire et la digestion. La plupart de ces microorganismes bénéfiques sont présents normalement dans le tractus digestif et même dans le vagin. Tous jouent un rôle majeur pour le bon fonctionnement de l'organisme. Ils facilitent la digestion des protéines et participent aux processus durant lesquels sont produits les acides lactique, acétique et formique, le peroxyde d'hydrogène, les enzymes, les substances antibiotiques et les vitamines K et B.

Ces microorganismes sont particulièrement bénéfiques parce qu'ils inhibent la croissance des germes pathogènes, d'une part en formant un film protecteur qui tapisse la paroi intestinale, et d'autre part en abaissant le pH du gros intestin. Ils réduisent ainsi les colonies de bactéries coliformes, ce qui limite la putréfaction intestinale. Ils améliorent l'absorption des protéines et des minéraux tels que le calcium. Ils facilitent la digestion des laitages en décomposant le lactose. Ils provoquent la fermentation des aliments contenant des protéines et des lipides, augmentant ainsi leur absorption et leur valeur nutritionnelle. Ils ont aussi un effet régulateur sur la muqueuse intestinale, notamment en renforçant la qualité des processus d'absorption. Ils permettent aussi de stimuler une réaction immunitaire positive.

Ingrédients: Culture bactérienne (11 milliards de cellules actives entières par capsule; voir déclaration nutritionnelle) (en contact avec lait et soja), inuline (de racine de chicorée, *Cichorium intybus*), arabinogalactane (de *Larix laricina*), anti-agglomérant: sels de magnésium d'acides gras végétales, amidon de pomme de terre, antioxydant: acide ascorbique, capsule végétale avec enrobage entérique PH⁵D (agent d'enrobage: hydroxypropylméthylcellulose; solution aqueuse pour la protection entérique; eau purifiée).

Déclaration nutritionnelle

1 caps. entérique (385 mg)

<i>Lactobacillus rhamnosus</i> R0011*	4,4 milliards d'UFC
<i>Lactobacillus rhamnosus</i> R1039*	3,3 milliards d'UFC
<i>Lactobacillus acidophilus</i> R0418**	605 millions d'UFC
<i>Lactobacillus helveticus</i> R0052*	550 millions d'UFC
<i>Lactobacillus plantarum</i> R1012***	440 millions d'UFC
<i>Lactobacillus casei</i> R0215*	440 millions d'UFC
<i>Bifidobacterium longum</i> R0175**	330 milliards d'UFC
<i>Bifidobacterium infantis</i> R0033**	330 millions d'UFC
<i>Bifidobacterium breve</i> R0070**	330 millions d'UFC
<i>Streptococcus salivarius ssp. hermophilus</i> R0083*	220 millions d'UFC
<i>Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus</i> R9001*	55 million d'UFC
Inulin	10 mg
Arabinogalactan	10 mg

Source des souches: *laitières / ** humaines / ***végétales

Cellules d'UFC = Cellules d'unités formatrices de colonies. **Puissance garantie à la date d'expiration.**

L'enrobage **entérique naturel PH⁵D** à base d'eau garantit que la capsule et son contenu survivent aux acides gastriques forts pour une libération sélective dans les intestins.

Ne contient pas: Sucre, blé, levure, agents de conservation, arôme ou colorant artificiels.

Contient des traces de lait et soja.

Format:

30,60,120 capsules végétales à enrobage entérique PH⁵D

Dose journalière recommandée:

1–2 capsules par jour.

À conserver au réfrigérateur.

Précautions d'utilisation:

Consultez un professionnel de santé avant utilisation en cas de grossesse, d'allaitement, de traitement pharmaceutique ou de problème médical particulier.

Indications et utilisations:

Plusieurs études ont montré que les ingrédients d'ACIDOPHILUS ULTRA pouvaient être utiles conditions de santé suivantes pour: reconstituer une flore intestinale détruite ou dégradée; régénérer la muqueuse intestinale; lutter contre les effets secondaires des antibiotiques, notamment la diarrhée; protéger contre la prolifération de germes pathogènes tels que *Candida albicans*, *Salmonella*, *Streptococcus* et *Escherichia coli*.

ACIDOPHILUS ULTRA est également utile contre les allergies, l'eczéma et certains cas d'intolérance alimentaire.

À conserver au réfrigérateur.

Améliore la digestion et contribue au péristaltisme intestinal.

Renforce le système immunitaire.

Améliore l'aspect de la peau.

Réduit la mauvaise haleine provoquée par la putréfaction intestinale.

Favorise l'absorption des protéines et des minéraux.

Utile en cas de constipation ou de diarrhées.

L. rhamnosus se loge dans la muqueuse des intestins, où il lutte contre les bactéries nocives en inhibant leur croissance. Il s'agit d'un probiotique utile contre de nombreuses affections, dont les douleurs gastro-intestinales et les diarrhées. Il prévient les infections des voies urogénitales et les dermatites, et contribue à la perte de poids. Il se révèle très utile après un traitement antibiotique à large spectre, qui élimine généralement aussi bien les bactéries pathogènes que celles qui sont bénéfiques. Il aide également à soulager le syndrome du côlon irritable, les maladies inflammatoires chroniques de l'intestin et la maladie de Crohn ^(1,2,3,4).

L. acidophilus peut adhérer à la muqueuse intestinale et coloniser le tube digestif, ce qui protège de l'activité des microorganismes nocifs (virus, bactéries, champignons, parasites). Il aide à soigner les infections vaginales et à limiter la production de toxines en contrôlant la putréfaction microbienne ⁽⁷⁾.

L. helveticus est utilisé pour réduire l'intolérance au lactose ainsi que la fréquence et l'intensité de la diarrhée. Il permet de contrôler les microorganismes indésirables, et notamment de limiter la prolifération de *Candida albicans* ⁽⁷⁾.

L. plantarum lutte contre les bactéries indésirables, notamment dans le syndrome du côlon irritable (SCI) et, surtout, dans la rectocolite hémorragique ^(24,25).

L. casei aide à soigner les infections intestinales et stimule l'immunité contre les infections bactériennes et virales ⁽²⁶⁾.

Bifidobacterium longum, *B. infantis* et *B. breve* se logent dans le revêtement muqueux de la dernière partie de l'intestin grêle et sont les principales souches à coloniser le gros intestin, favorisant ainsi sa structure et ses fonctions. Ils réduisent le cholestérol sérique, dissolvent les sels biliaires et participent à l'entretien d'une flore intestinale saine et équilibrée, notamment chez les enfants et les personnes âgées.

Les *Bifidobactéries* remplissent plusieurs fonctions importantes dans le système digestif, dont la production d'acide lactique et d'acide acétique qui augmentent l'acidité intestinale. Ils participent à la régulation des bactéries coliformes et des espèces de *Clostridia*. Ils améliorent également la tolérance au lactose. Ils abaissent le pH intestinal de 7-8 à 5-6 et préviennent les amines toxiques ^(26,27). Une quantité suffisante de ces probiotiques est nécessaire à la bonne santé du tractus intestinal ⁽²⁷⁾.

Streptococcus thermophilus et *L. bulgaricus* sont des souches transitoires, non colonisatrices. On les trouve normalement dans le yaourt. Leur intérêt réside dans la production d'acide lactique, permettant de réduire l'intolérance au lactose, et dans leur capacité à agir comme des antibiotiques naturels ^(5,6,7,8).

Les FOS (inulines) sont un ensemble de glucides végétaux extraits de la racine de chicorée. Ils agissent comme des prébiotiques, c'est-à-dire qu'ils nourrissent les probiotiques, ou microorganismes bénéfiques, afin qu'ils exercent leurs fonctions au sein de l'organisme, et qu'ils se reproduisent plus vite et plus nombreux ^(14,15,16).

Les AOS, extraits du Mélèze (*Larix laricina*), sont également un excellent prébiotique, car ils favorisent le développement des bonnes bactéries notamment dans le côlon. Ils ont un effet immunostimulant majeur, et sont utiles pour combattre les infections du fait de leur capacité à diminuer l'adhérence intestinale bactérienne ^(15,16).

Ces deux prébiotiques stimulent la prolifération et l'implantation des microorganismes bénéfiques (les probiotiques) dans le tube digestif. Ils réduisent en outre le pH intestinal et améliorent l'absorption des minéraux ^(16,17,18,19).

Un intestin en bonne santé devrait abriter au moins 85 % de lactobacilles et 15 % de bactéries coliformes, mais la flore intestinale est souvent dégradée, voire détruite par diverses circonstances telles que l'utilisation d'antibiotiques, ou d'un contraceptif oral, les changements alimentaires brusques, une opération du tube digestif, le stress, les toxines environnementales, ou simplement du fait de l'âge. Ces déséquilibres provoquent différents troubles dans l'organisme, tels que constipation, gaz, toxicité intestinale et mauvaise absorption des nutriments, pouvant entraîner le développement de *Candida albicans*. Il est pour cette raison nécessaire d'entretenir une flore intestinale saine, afin de prévenir et de contrer ces troubles ^(20,21,22,23).

Références:

- 1) Alander, M., Satokari, R., Korpela, R., Saxelin, M., Vilpponen-Salmela, T., Mattila-Sandholm, T., & von Wright, A. (1999). Persistence of colonization of human colonic mucosa by a probiotic strain, *Lactobacillus rhamnosus* GG, after oral consumption. *Applied and Environmental Microbiology*, 65(1), 351-354.
- 2) Basu, S., Chatterjee, M., Ganguly, S., & Chandra, P. K. (2007). Effect of *Lactobacillus rhamnosus* GG in persistent diarrhea in Indian children: a randomized controlled trial. *Journal of clinical gastroenterology*, 41(8), 756-760.
- 3) Braat, H., van den Brande, J., van Tol, E., Hommes, D., Peppelenbosch, M., & van Deventer, S. (2004). *Lactobacillus rhamnosus* induces peripheral hyporesponsiveness in stimulated CD4+ T cells via modulation of dendritic cell function. *The American journal of clinical nutrition*, 80(6), 1618-1625.
- 4) Schultz, M., Linde, H. J., Lehn, N., Zimmermann, K., Grossmann, J., Falk, W., & Schölmerich, J. (2003). Immunomodulatory consequences of oral administration of *Lactobacillus rhamnosus* strain GG in healthy volunteers. *Journal of dairy research*, 70(02), 165-173.
- 5) Beniwal, R. S., Arena, V. C., Thomas, L., Narla, S., Imperiale, T. F., Chaudhry, R. A., & Ahmad, U. A. (2003). A randomized trial of yogurt for prevention of antibiotic-associated diarrhea. *Digestive diseases and sciences*, 48(10), 2077-2082.
- 6) Whitford, E. J., Cummins, A. G., Butler, R. N., Prisciandaro, L. D., Fauser, J. K., Yazbeck, R., ... & Howarth, G. S. (2009). Effects of *Streptococcus thermophilus* TH-4 on intestinal mucositis induced by the chemotherapeutic agent, 5-Fluorouracil (5-FU). *Cancer biology & therapy*, 8(6), 505-511.
- 7) Gandhi A, Shah, N.P. (2014). Crecimiento celular y actividad proteolítica de *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus helveticus*, *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus*, y *Streptococcus thermophilus* en leche, ya afectado por la suplementación con fracciones de péptidos. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 65(8):937-941.
- 8) Hwang, E. N., Kang, S. M., Kim, M. J., & Lee, J. W. (2015). Screening of Immune-Active Lactic Acid Bacteria. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*, 35(4), 541-50.
- 9) Gaon, D., Garmendia, C., Murriello, N. O., De Cucco Games, A., Cerchio, A., Quintas, R., ... & Oliver, G. (2002). Effect of *Lactobacillus* strains (*L. casei*, *L. acidophilus* strains CERELA) on bacterial overgrowth-related chronic diarrhea. *MEDICINA-BUENOS AIRES*, 62(2), 159-163.
- 10) Wang, Y. H., & Huang, Y. (2014). Effect of *Lactobacillus acidophilus* and *Bifidobacterium bifidum* supplementation to standard triple therapy on *Helicobacter pylori* eradication and dynamic changes in intestinal flora. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 30(3), 847-853.
- 11) Wang, Z. H., Gao, Q. Y., & Fang, J. Y. (2013). Meta-analysis of the efficacy and safety of *Lactobacillus*-containing and *Bifidobacterium*-containing probiotic compound preparation in *Helicobacter pylori* eradication therapy. *Journal of clinical gastroenterology*, 47(1), 25-32.
- 12) Videlock, E. J., & Cremonini, F. (2012). Meta-analysis: probiotics in antibiotic-associated diarrhoea. *Alimentary pharmacology & therapeutics*, 35(12), 1355-1369.
- 13) Johnston, B. C., Ma, S. S., Goldenberg, J. Z., Thorlund, K., Vandvik, P. O., Loeb, M., & Guyatt, G. H. (2012). Probiotics for the prevention of *Clostridium difficile*-associated diarrhea: a systematic review and meta-analysis. *Annals of internal medicine*, 157(12), 878-888.
- 14) Institute of Food Technologists (IFT) (2013). What are fructooligosaccharides and how do they provide digestive, immunity and bone health benefits?. *ScienceDaily*. 16 July 2013. <www.sciencedaily.com/releases/2013/07/130716115728.htm>
- 15) Gibson, G. R. (1999). Dietary modulation of the human gut microflora using the prebiotics oligofructose and inulin. *The Journal of nutrition*, 129(7), 1438-1441.
- 16) Flamm, G., Glinsmann, W., Kritchevsky, D., Prosky, L., & Roberfroid, M. (2001). Inulin and oligofructose as dietary fiber: a review of the evidence. *Critical reviews in food science and nutrition*, 41(5), 353-362.
- 17) Van Loo, J., Coussement, P., De Leenheer, L., Hoebregs, H., & Smits, G. (1995). On the presence of inulin and oligofructose as natural ingredients in the western diet. *Critical Reviews in Food Science & Nutrition*, 35(6), 525-552.
- 18) Niness, K. R. (1999). Inulin and oligofructose: what are they?. *The Journal of nutrition*, 129(7), 1402-1406.
- 19) Rao, A. V. (1999). Dose-response effects of inulin and oligofructose on intestinal bifidogenesis effects. *The Journal of nutrition*, 129(7), 1442-1445.
- 20) Krause, R., Schwab, E., Bachhiesl, D., Daxböck, F., Wenisch, C., Krejs, G. J., & Reisinger, E. C. (2001). Role of *Candida* in antibiotic-associated diarrhea. *Journal of Infectious Diseases*, 184(8), 1065-1069.
- 21) Hilton, E., Isenberg, H. D., Alperstein, P., France, K., & Borenstein, M. T. (1992). Ingestion of yogurt containing *Lactobacillus acidophilus* as prophylaxis for candidal vaginitis. *Annals of Internal Medicine*, 116(5), 353-357.
- 22) Mathews, H. L., & Witek-Janusek, L. I. N. D. A. (2002). Host defense against oral, esophageal, and gastrointestinal candidiasis. *Candida and candidiasis*. ASM Press, Washington, DC, 179-192.
- 23) Mavromanolakis, E., Maraki, S., Cranidis, A., Tselentis, Y., Kontoyiannis, D. P., & Samonis, G. (2001). The impact of norfloxacin, ciprofloxacin and ofloxacin on human gut colonization by *Candida albicans*. *Scandinavian journal of infectious diseases*, 33(6), 477-478.
- 24) Lönnermark, E., Friman, V., Lappas, G., Sandberg, T., Berggren, A., & Adlerberth, I. (2010). Intake of *Lactobacillus plantarum* reduces certain gastrointestinal symptoms during treatment with antibiotics. *Journal of clinical gastroenterology*, 44(2), 106-112.
- 25) Bixquert, J. M. (2009). Treatment of irritable bowel syndrome with probiotics. An etiopathogenic approach at last?. *Revista española de enfermedades digestivas: organo oficial de la Sociedad Española de Patología Digestiva*, 101(8), 553-564.
- 26) Reuter, G. (2001). The *Lactobacillus* and *Bifidobacterium* microflora of the human intestine: composition and succession. *Current issues in intestinal microbiology*, 2(2), 43-53.
- 27) O'Mahony, L., McCarthy, J., Kelly, P., Hurley, G., Luo, F., Chen, K., ... & Quigley, E. M. (2005). *Lactobacillus* and *bifidobacterium* in irritable bowel syndrome: symptom responses and relationship to cytokine profiles. *Gastroenterology*, 128(3), 541-551.