

PROBIOTYK

Już z początkiem dwudziestego wieku, rosyjski zoolog i mikrobiolog - Ilya J. Miecznikow (ang. Élie Metchnikoff, z ros. Ilya Ilich Mechnikov, 1845-1916), odkrył dobroczynne działanie probiotyków Współpracował przy tym od 1888 r. z Pasteurem, uważany za jednego z ojców immunologii dzięki pracy nad odpornością komórkową, laureat nagrody Nobla w dziedzinie fizjologii lub medycyny w 1908 r. za odkrycie zjawiska fagocytozy, wspominał o bakteriach uważanych dzisiaj w ogólnym mniemaniu za probiotyczne.

W ostatniej dekadzie przed swoją śmiercią zajmował się on tematyką wydłużania życia i koncentrował na florze przewodu pokarmowego jako źródle tzw. „autointoksykacji” dla organizmu a szczególnie dla układu nerwowego i naczyniowego, która miała przyczyniać się do procesu starzenia. Wg noblisty „autointoksykacja” miała być wywoływana przez bakterie jelitowe wytwarzające różne szkodliwe substancje. Postulował on, że przyjmowanie z pokarmem bakterii rozkładających cukry i wytwarzających kwas mlekowy, o niskim działaniu proteolitycznym mogło „wszczepiać korzystne” bakterie do układu pokarmowego, tym samym zastępując bakterie działające niekorzystnie. Teorię tę opierał na przykładach z Europy wschodniej, konkretnie Bułgarii, gdzie dieta długowiecznych mieszkańców składała się ze sfermentowanych produktów mlecznych. W tym samym czasie Henry Tissier, francuski pediatra, zaobserwował, że u dzieci z biegunką w stolcu znajdowało się mniej bakterii, cechujących się dziwnym kształtem literki „Y”. Te dwudzielne („bifid”) bakterie były z kolei liczne u dzieci zdrowych. Zasugerował, że bakterie te mogłyby być podawane pacjentom z biegunką w celu przywrócenia prawidłowej flory jelitowej.

Probiotyk pochodzi z greki od słów pro - „dla” i bios - „życie”. Chociaż pierwszy raz o „korzystnych bakteriach” wspomniano na początku dwudziestego wieku, badania nad bakteriami trwały przez cały dwudziesty wiek i trwają nadal. Mówiąc o probiotykach mamy zazwyczaj na myśli bakterie z rodzajów Lactobacillus i Bifidobacterium, chociaż istnieją doniesienia o skuteczności stosowania drożdży Saccharomyces boulardii.

Mechanizmy działania probiotyków są wciąż poznawane. Powszechnie uważa się, że wytwarzają one substancje przeciwdrobnoustrojowe, takie jak kwasy organiczne (mlekowy, octowy, pyroglutaminowy), amoniak, nadtlenek wodoru i związki bakteriocynopodobne. Współzawodniczą one z innymi drobnoustrojami, co ważne także chorobotwórczymi, o receptory na nabłonku i o substancje odżywcze, modyfikują toksyny i receptory dla toksyn oraz wywierają wpływ immunomodulujący. Pojawiają się także doniesienia, że niektóre probiotyki mogą pobudzać komórki nabłonka do zwiększonej produkcji śluzu i co się z tym wiąże, uszczelniania istotnej bariery ochronnej - śluzówki.

Trwają badania nad wpływem tych bakterii na apoptazę, czyli zaprogramowaną śmierć komórek zarówno układu odpornościowego jak i epidermalnych. Kolejnym polem badawczym mogą być badania nad wysyłanymi przez bakterie probiotyczne sygnałami hamującymi uwalnianie lub modyfikującymi mechanizmami zjadliwości bakterii.

Od tego czasu co roku probiotyki są wszechstronnie badane. W samym tylko roku 2007 przeprowadzono prawie 800 niezależnych badań które potwierdzają skuteczność działania probiotyku na takich polach jak

- Zdrowe jelita i przyswajalność pokarmów
- Odporność organizmu
- Odchudzanie
- Nowotwory
- Zaburzenia skórne
- Drożdżaki
- Nietolerancja laktozy
- Cholesterol
- Pomocny w oczyszczaniu jelit
- Zaburzenia układu moczowo płciowego
- Powikłania poantybiotykowe
- I wiele innych



Probiotic12 wspomaga tarczę obronną organizmu.

Probiotic12 działa w „centrali” układu immunologicznego – w jelicie. Tam bakterie probiotyczne regulują układem odpornościowym.

Probiotic12 to długoterminowy i codzienny towarzysz dla zdrowia i dobrego samopoczucia.

W skład Probiotic12 wchodzi 12 różnych szczepów bakterii.

W każdej kapsułce jest ich ponad 1 miliard

Bakterie :

Bifidobacterium longum, B. breve, B. bifidum, B. infantis, B. lactis, Lactobacillus plantarum, L. casei, L. paracasei, L. rhamnosus, L. acidophilus, L. bulgaricus, Streptococcus thermophilus), maltodekstryna,



Szczegóły i zamówienia:
mobile: +48 509 485 725
www.nonstopzdrowie.com
poczta@nonstopzdrowie.com