

Link do produktu: <https://transferfactor.pl/holistic-lactovitalis-ib-kwas-maslowy-probioty-30-kapsulek-p-1136.html>

Holistic LactoVitalis IB Kwas masłowy Probiotyk 30 kapsułek

Cena	109,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	2-10 dni roboczych
Kod producenta	HO131
Producent	Holistic

Opis produktu

Holistic LactoVitalis IB Kwas masłowy Probiotyk 30 kapsułek

Holistic LactoVitalis IB Kwas masłowy jest suplementem diety zawierającym kapsułki składające się z kwasu masłowego, miliardów żywych bakterii mlekowych, posiada w składzie także błonnik, witaminę C i cynk. Wskazany przy zespole jelita drażliwego.

Składniki: Mikrokapsułkowany kwas masłowy (maślan sodu), substancje wypełniające (ekstrakt z ryżu, skrobia kukurydziana), błonnik (Sunfiber® - hydrolizowana guma guar - Cyamopsis tetragonolobus), bakterie kwasu mlekowego (B. lactis, L. rhamnosus, B. longum, L. acidophilus, B. bifidum), kwas L-askorbinowy (witamina C pozyskiwana z owoców Amla - Emblica officinalis), pikolinian cynku.

Zawartość opakowania: 30 kapsułek

Porcja dzienna zawiera: 150 mg kwasu masłowego, 42,5 mg błonnika, 1 miliard bakterii kwasu mlekowego (B. lactis, L. rhamnosus, B. longum, L. acidophilus, B. bifidum), witamina C od 12 mg (15% RWS*), cynk 1,5 mg (15% RWS*). *RWS - % referencyjnych wartości spożycia

Sposób użycia: 1 kapsułka dziennie. Zalecana dzienna porcja nie powinna zostać przekroczona. Suplement diety nie może być stosowany jako substytut (zamiennik) zróżnicowanej diety.

Magazynowanie: Chronić przed wilgocią, przechowywać w temperaturze pokojowej w miejscu niedostępnym dla dzieci i światła słonecznego.

Opinia eksperta:

Daria Łukowska
Dietetyczka, popularyzatorka nauki.
Autorka serii na kanale YT „Forma na życie”

Kwas masłowy jest podstawowym materiałem energetycznym dla nabłonka przewodu pokarmowego i coraz więcej wiemy o możliwości jego zastosowania w przypadku różnego rodzaju problemów jelitowych, takich jak zespół jelita drażliwego, choroby zapaleń jelit czy w przypadku przewlekłych biegunek. Czym jest kwas masłowy i co na jego temat mówią badania naukowe?

Kwas masłowy to krótkołańcuchowy kwas tłuszczowy. Krótkołańcuchowe kwasy tłuszczowe (SCFA) stanowią rodzaj komunikatorów między mikrobiomem i układem odpornościowym. Stymulują one wzrost bakterii saprofitycznych, hamując tym samym rozwój patogenów.

Kwas masłowy jest syntetyzowany w naszych jelitach, przez bakterie jelitowe, które fermentują niestrawne frakcje błonnika. Stanowi istotne źródło energii dla komórek ściany okrężnicy, a także wykazuje działanie

troficzne (czyli ochronne, zapewniające ciągłość nabłonka jelitowego), a także działanie przeciwzapalne wobec nabłonka jelitowego. Do głównych korzyści zdrowotnych, płynących z maślanu sodu, możemy zaliczyć przede wszystkim profilaktykę nowotworów okrężnicy poprzez dostarczenie energii dla jej komórek, ale także poprawienie wrażliwości insulinowej, zapobieganie rozszczelnieniu bariery jelitowej, zmniejszanie stanu zapalnego w organizmie czy ochrona układu nerwowego. Kwas masłowy jest potrzebny dla zachowania nieprzenikalnej bariery pomiędzy okrężnicą a krwiobiegiem, zapobiegając tym samym stanom zapalnym jelit. Przyspiesza on również procesy gojenia oraz regeneracji nabłonka jelitowego, a także działa stymulująco na biosyntezę śluzu błony śluzowej nabłonka. Dodatkowo jego obecność w świetle jelita pozwala na utrzymywanie prawidłowego poziomu pH, co zabezpiecza układ pokarmowy przed patogennymi mikroorganizmami.

Kwas masłowy często podawany jest w formie suplementu - jest to korzystne rozwiązanie zwłaszcza w przypadku różnego rodzaju problemów jelitowych, gdzie odpowiednia podaż wcześniej wymienionych produktów roślinnych jest często niemożliwa, ze względu na złą tolerancję błonnika przez jelita.

PROSIMY NIE ŁCZYĆ W JEDNYM ZAMÓWIENIU Z INNYMI PRODUKTAMI OD INNYCH PRODUCENTÓW