ЛАКТОБАЛАНС®

НЕО БИОТИК

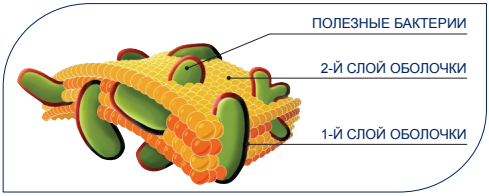
ЗАПАТЕНТОВАННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ #1*

Neobiotic Lactobalance®

Капсулы – 350 мг

Инновация 4–го поколения с технологией двойного высвобождения, повышающей выживаемость полезных бактерий в 100 раз.[2,24,25]

НЕОБИОТИК ЛАКТОБАЛАНС® — сбалансированная комбинация пробиотических микроорганизмов (бифидо- и лактобактерий), молочнокислых бактерий, пребиотиков для восстановления нормальной микробиоты кишечника, повышения защитной функции иммунной системы и общей резистентности организма человека, усвоения полезных веществ и синтеза важных витаминов и аминокислот.



Инновационная запатентованная технология[2,3] двойной оболочки повышает выживаемость бактерий в 100 раз, что позволяет длительное время сохранять бифидо- и лактобактерии, которые чувствительны к факторам внешней и внутренней среды и могут легко подвергаться воздействию при производстве, хранении и приеме пробиотика.[2,24,25]

Внутренний (1-й) слой оболочки, состоящий из белков и пептидов, защищает лакто- и бифидобактерии от желудочного сока и желчных солей в желудке и двенадцатиперстной кишке, обеспечивая их гарантированную доставку в тонкий кишечник.

Внешний (2-й) слой оболочки — гидроколлоидная полисахаридная матрица, защищает молочнокислые бактерии от влаги, тепла и механического давления в процессе производства, хранения и перемещения.

При попадании капсулы в кишку с нейтральной средой активизируется pH-зависимый механизм высвобождения, и бактерии высвобождаются, чтобы размножаться, прикрепляться к стенкам кишечника и создавать колонии в кишечнике.

Благодаря технологии двойной оболочки происходит:

- **защита полезных бактерий, входящих в состав НЕОБИОТИК ЛАКТОБАЛАНС®**
- **их гарантированная доставка в нужный отдел кишечника.[2,3]**

Состав: фруктоолигосахариды, кукурузный крахмал, оболочка капсулы (носитель гидроксипропилметилцеллюлоза), мальтодекстрин, витамин С (аскорбиновая кислота), магния стеарат (антислеживающий агент), бифидобактерии (Bifidobacterium longum CBT BG7, Bifidobacterium lactis CBT BL3, Bifidobacterium bifidum CBT BF3), лактобактерии (Lactobacillus acidophilus CBT LA1, Lactobacillus rhamnosus CBT LR5), Streptococcus thermophilus CBT ST3.

Одна капсула содержит:

Рекомендуемый прием (1 капсула) содержит:

Пробиотический комплекс:	**не менее 5,0 x 10^9 КОЕ**
Общее количество живых бифидобактерий (Bifidobacterium longum CBT BG7, Bifidobacterium lactis CBT BL3, Bifidobacterium bifidum CBT BF3)	Не менее 24,4 x 10^8 КОЕ/г
Общее количество живых лактобактерий (Lactobacillus acidophilus CBT LA1, Lactobacillus rhamnosus CBT LR5)	Не менее 16,8 x 10^8 КОЕ/г
Общее количество живых молочнокислых микроорганизмов Streptococcus thermophilus CBT ST3	Не менее 8,8 x 10^8 КОЕ/г
Пребиотический комплекс: Фруктоолигосахариды	175 мг
Витамин С	12 мг (20)*

* — % от рекомендуемого уровня суточного потребления (ТР ТС 022/2011). Не превышает верхний допустимый уровень потребления в сутки.

Вспомогательные вещества: мальтодекстрин 46,55 мг, кукурузный крахмал — 80,38 мг, магния стеарат 3,5 мг.

Оболочка капсулы:
носитель — гидроксипропилметилцеллюлоза — 75 мг

Пищевые вещества	**Пищевая ценность на 1 капсулу (350 мг)**	**% от РСП на 1 капсулу (350 мг)**	**Пищевая ценность на 100 г**
Энергетическая ценность (кДж/ккал)	5,68 кДж/ 1,36 ккал		1623,4 кДж/ 388,0 ккал
Белки	0.00 г	0%	0.00 г
Углеводы	0.33 г	0,13%	95.00 г
Жиры	0.00 г	0%	0.00 г

Форма выпуска: капсулы массой 350 мг по 10, 20 или 30 капсул в пластиковых флаконах, по 1 флакону в пачку картонную.

Входящие в состав пробиотика НЕОБИОТИК ЛАКТОБАЛАНС®, бифидо- , лактобактерии, молочнокислые бактерии и фруктоолигосахариды способствуют:

- Профилактике и лечению дисбактериоза кишечника различной этиологии, в том числе при язве желудка и двенадцатиперстной кишки, панкреатите, холецистите, гепатите и других заболеваниях пищеварительной системы;[1]
- Профилактике развития кишечной инфекции (угнетает рост патогенных бактерий);
- Снижению частоты возникновения хронических запоров/диареи на фоне длительной антибактериальной терапии; облегчение запоров (нормализует работу кишечника);[15,16]
- Дополнению к стандартной эрадикационной терапии Helicobacter pylori;[5,6]
- Усилению противовоспалительных свойств у пациентов с язвенным колитом и другими воспалительными заболеваниями кишечника (тормозят секрецию или уничтожают токсины, выделяемые некоторыми «патогенными» бактериями в организме человека);
- Профилактике госпитальной инфекции и дисбактериоза у пациентов, часто болеющих ОРВИ; помогает снизить уровень усталости и утомляемости;
- Повышению иммунитета (способствует поддержанию достаточного количества циркулирующих антител в крови);
- Снижению уровня холестерина; положительно влияют на работу печени и почек у пациентов с гиперхолестеринемией; избавлению от лишнего веса;[8,14]
- Обеспечению условий для действия пищеварительных ферментов, выработки и усвоения витаминов, минеральных веществ и аминокислот; а также поддержанию здорового состояния кожи и нервной системы;[1,4]
- Профилактике аллергических реакций (снижает частоту развития алиментарных аллергических реакций), профилактике развития атопического дерматита;
- Уменьшению интоксикационных проявлений печеночной энцефалопатии у лиц с циррозом печени;
- Восстановлению и поддержанию нормальной микрофлоры влагалища при дисбиозах, восстановлению естественной кислой среды во влагалище (pH 3,8–4,5) и повышению устойчивости слизистой к воздействию патогенных микроорганизмов;
- Поддержанию нормальной функции кишечника при смене климата;
- Уменьшению образования токсинов и вредных канцерогенных веществ в кишечнике, таких как аммиак, индол и сероводород.

Пробиотические микроорганизмы, входящие в состав НЕОБИОТИК ЛАКТОБАЛАНС®:

- характеризуются устойчивостью при комнатной температуре,
- не требуют хранения в холодильнике,
- сохраняют стабильность в течение всего срока годности,
- характеризуются высокой степенью безопасности.

НЕОБИОТИК ЛАКТОБАЛАНС® не содержит:

- искусственных консервантов и красителей;
- сахара;
- глютена и желатина животного происхождения;
- лактозы, производных молока и казеина, поэтому может применяться при непереносимости лактозы и аллергии на молочные продукты.

Область применения:
рекомендуется в качестве биологически активной добавки к пище — источника пробиотических микроорганизмов (бифидо- и лактобактерий), молочнокислых микроорганизмов, фруктоолигосахаридов и дополнительного источника витамина С для: естественного восстановления нормальной микробиоты кишечника при хронических состояниях ЖКТ, профилактики дисбактериоза, антибактериальной терапии, поддержания нормальной функции кишечника при смене климата, поддержания иммунитета, снижения риска проявлений аллергии, при лактазной недостаточности. Способствует восстановлению микробиоты, нормализации работы кишечника.

Рекомендации по применению:
взрослым по 1 капсуле в день во время еды.
Продолжительность приема от 10 до 30 дней.
При необходимости прием можно повторить.
Перед применением рекомендуется проконсультироваться с врачом.

Противопоказания:
индивидуальная непереносимость компонентов

Срок годности: 3 года.

Условия хранения:
хранить в недоступном для детей месте, при температуре от 15°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 60%.
Не требует хранения в холодильнике.

Условия реализации:
через аптечную сеть и специализированные магазины, отделы торговой сети.

Свидетельство о государственной регистрации:
АМ.01.48.01.003.R.000178.09.19 от 13.09.2019

Производитель:
«Селл Биотек Ко., Лтд.», 50, Эгибон-ро, 409 Беон-гил, Волгот-миён, г. Кимпхо, 415-872, Корея, адрес производства: 397, Эгибон-ро, Волгот-миён, г. Кимпхо, пров. Кёнгидо, Корея для «Юнифарм, Инк.», 350, Пятая Авеню, офис 6701, Нью-Йорк, штат Нью-Йорк, 10118, США / "Cell Biotech Co., Ltd.", 50, Aegibong-ro, 409 Beon-gil, Wolgot-myeon, Gimpo-si, 415-872, Korea, manufacturing address: 397, Aegibong-ro, Wolgot-myeon, Gimpo-si, Gyeonggi-do, Korea for "Unipharm, Inc.", 350, Fifth Avenue, Suite 6701, New York, N.Y. 10118, USA.

Импортер и организация, уполномоченная принимать претензии потребителей:
ООО «Юнифарм», 115162, г. Москва,
ул. Шаболовка, д. 31, стр. Б, Россия,
тел. +7(495) 995-77-67

UNIPHARM

Биологически активная добавка к пище
Не является лекарственным средством

LL-1500-RU-190917V1.1

Литература:

1. В.Н. Дроздов, А.А. Астаповский, Г.С. Аникин, С.Ю. Серебров, Лазарева Н.Б., Е.В. Ших. Клиническая эффективность пробиотических штаммов семейства Lactobacillaceae. ФГАОУ ВО «Первый Московский государственный медицинский университет им. И.М.Сеченова» Минздрава России (Сеченовский Университет), кафедра клинической фармакологии и пропедевтики внутренних болезней лечебного факультета, Москва, Россия. 2019

2. Патент на технологию двойного покрытия бактерий. EUROPEAN PATENT APPLICATION. Lactic acid bacteria powder double-coated using protein and polysaccharide and method preparing the same and a dosage form thereof. Application number: 03255553.4. 2005

3. #1. Frost & Sullivan South Korea Functional Food Company of the Year Award for innovation. 2015.

4. Пробиотики и пребиотики / Всемирная гастроэнтерологическая организация (WGO). Практические рекомендации. 2008.

5. Стандарты диагностики и лечения кислотозависимых и ассоциированных с Helicobacter pylori заболеваний (пятое Московское соглашение) // XIII съезд НОГР. 12 марта 2013 г.

6. Лазебник Л.Б., Рустамов М.Н. Использование пробиотиков при эрадикации HELICOBACTER PYLORI // XII съезд Науч. общества гастроэнтерологов России «Классическая и прикладная гастроэнтерология» Тезисы докладов. 1 — 2 марта 2012 г. М. С. 18-19

7. Листок-вкладыш к диетической добавке Лактиале

8. Gilliland, S. E., C. R. Nelson, and C. Maxwell. "Assimilation of cholesterol by Lactobacillus acidophilus."Applied and environmental microbiology2 (1985): 377-381.

9. The domestication of the probiotic bacterium Lactobacillus acidophilus, Matthew J. Bull, Nature, Scientific Reports, 2014

10. The life history of Lactobacillus acidophilus as a probiotic: a tale of revisionary taxonomy, misidentification and commercial success, Matthew Bull, Federation of European Microbiological Societies, 2013

11. Пробиотики и пребиотики, Общие практические рекомендации Всемирной гастроэнтерологической организации (2011), Ліки України, 2012

12. Nutraceutical & Functional Foods Newsletter: October 28, 2010

13. Страсти по Lactobacillus acidophilus, Татьяна Кривомаз, канд. биол. наук, «Фармацевт Практик» #10' 2014.

14. Effect of Probiotics on Blood Lipid Concentrations, A Meta-Analysis of Randomized Controlled Trials, Young Ae Cho, Medicine, October 2015.

15. Probiotic bacteria Lactobacillus acidophilus NCFM and Bifidobacterium lactis Bi-07 versus placebo for the symptoms of bloating in patients with functional bowel disorders: a double-blind s Ringel-Kulka T1, Palsson OS, Maier D, Carroll I, Galanko JA, Leyer G, Ringel Y, 2011.

16. Therapeutic effect of Lactobacillus acidophilus-SDC 2012, 2013 in patients with irritable bowel syndrome. Sinn DH1, Song JH, Kim HJ, Lee JH, Son HJ, Chang DK, Kim YH, Kim JJ, Rhee JC, Rhee PL, 2008.

17. Orally administered multispecies probiotic formulations to prevent uro-genital infections: a randomized placebo-controlled pilot study.Mezzasalma V, Manfrini E, Ferri E, Boccarusso M, Di Gennaro P, Schiano I, Michelotti A, Labra M, 2017.

18. Efficacy of vaginal probiotic capsules for recurrent bacterial vaginosis: a double-blind, randomized, placebo-controlled study.Ya W, Reifer C, Miller LE, 2010.

19. Probiotics for the control of obesity — Its effect on weight change, Ana Lídia Rouxinol-Dias, Porto Biomedical Journal, 2015

20. The Impact of Lactobacillus acidophilus Strain L-92 on Allergic Disease, A review of the literature By Ginny Bank, MS

21. The Variable Regions of Lactobacillus rhamnosus Genomes Reveal the Dynamic Evolution of Metabolic and Host-Adaptation Repertoires, Corina Ceapa, Mark Davids, Jarmo Ritari,Genome Biology and Evolution, 2016

22. Towards a better understanding of Lactobacillus rhamnosus GG — host interactions, Marijke E Segersand Sarah Lebeer, Microbial Cell Factories, 2014

23. Efficacy of Lactobacillus GG in maintaining remission of ulcerative colitis, A. ZOCCO, L. ZILERI DAL VERME, F. CREMONIN, Alimentary Pharmacology and Therapeutics, 2006

24. Probiotics in human disease, Erika Isolauri, The American Journal of Clinical Nutrition, 2001

25. Мин Кён Ча, Мён Джун Чунг, Джин Юнг Ким, Кан О Ли и Нам Джу Ха. Сравнение покрытых двухслойной оболочкой (штаммов бифидобактерий) и не покрытых оболочкой молочнокислых бактерий из потенциальных пробиотиков. Биотехнология и биотехнологическое оборудование. 2011, 25 (3), Pages 2489-2493.

26. Джу Ен Канг, До Кьюнг Ли, Чжэ Юн Парк, Мин Чжи Ким, Джунг-Су Ли, Чже-Гу Сео, Мен Джун Чунг, Хи Сун Шин и Нам Джу Ха. Двойное покрытие улучшает выживаемость пробиотических штаммов при воздействии на них смоделированных условий желудочно-кишечного тракта. Журнал микробиологии Кореи, том 49, N3, стр. 275 — 281, 2013.

*#1 награда за инновационные технологии ФРОСТ&САЛЛИВАН 2016
** технология покрытия бактерий запатентована