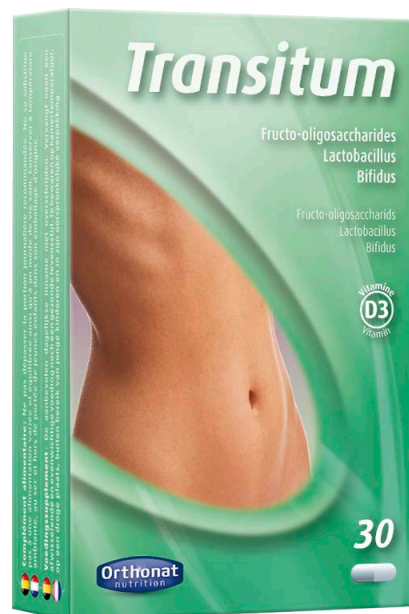


**Información dirigida unicamente a profesionales de la salud.**  
**USO PERSONAL Y NO DISTRIBUTIVO.**

## **TRANSITUM**

### INGREDIENTES (Por cápsula)

- 190 mg Fructo-oligosacáridos de remolacha (FOS).
- 120 mg Arabinogalactama de Alerce (Larix).
- 125 mg Lactobacilos blend ®:
  - Rhamnosus: 2,25 x 10<sup>9</sup> CFU/cápsula.
  - Acidofilus: 4,75 x 10<sup>6</sup> CFU/cápsula.
  - Bifidum longum: 4,75 x 10<sup>6</sup> CFU/cápsula
- 133 mg Bacillus coagulans: 2x10<sup>9</sup> CFU/cápsula.
- 7,5 µg Vitamina D3. (colecalfiferol 150% CDR)
- Excipientes de carga.



**Productos liofilizados, las CFU señalan son las reales despues de la rehidratación.**

### ANALISIS NUTRICIONAL POR 100 GR:

Glúcidos: 62,1% de los que Sacarosa <0,1%, Lactosa < 0,1%, Prótidos 15%, Lipidos 0,6%.  
Energía: 314 Kcal. / 1.333 KJ.

### PRESENTACION:

Envase de 30 cápsulas de HPMC vegetal (2 blisteres de 15 cápsulas)

REGISTRO: NUT/PL: 257/47

### POSOLOGÍA:

1 cápsula al día preferentemente con estomago vacio , o según prescripción médica.

- **Nuestro producto es un COMPLEMENTO ALIMENTARIO y no sustituye un régimen alimenticio variado.**
- **Conservar en su envase original, en ambiente seco y a temperatura ambiente.**
- **Mantenerlo fuera del alcance de los niños.**
- **Sin agentes conservantes, colorantes, aromas artificiales, gluten o lactosa.**
- **Se recomienda ajustarse al máximo al CDR indicado por el fabricante.**

## Opiniones extraídas de diferentes libros, revistas, manuales y seminarios

### FRUCTO-OLIGOSACÁRIDOS ( FOS)

Ha aparecido recientemente el término "prebiótico" que se designa como la molécula o ingrediente alimenticio no digerible, fermentable, que tiene la propiedad potencial de mejorar la salud al promover el crecimiento selectivo de bacterias intestinales beneficiosas (bifidobacterias o lactobacilos). Los prebióticos son los sustratos de los probióticos. En esta categoría se encuentran los fructo-oligosacáridos (FOS), que son oligosacáridos naturales (fibra soluble) que contienen fructosa y se encuentran en variedad de plantas y frutos como el puerro, la cebolla, la remolacha, la achicoria (raíz), el espárrago, el ajo, la alcachofa, el tomate, la alfalfa, el plátano, etc.

Los oligosacáridos son moléculas que pueden añadirse a un alimento o bien producirse in situ, como los oligosacáridos producidos por algunas bacterias durante la fermentación láctica. No son digeribles por las enzimas intestinales presentes en la superficie luminal del intestino delgado, por lo que alcanzan intactas el colon que es el tracto final del intestino que contiene bacterias.

Los FOS, pese a que se encuentran en variedad de vegetales, están en pequeña cantidad, por lo que la ingesta diaria estimada a partir de alimentos es muy baja. Por ello, y considerando que son unos componentes saludables, se ha recomendado aumentar su consumo, y una de las formas de conseguirlo es introducirlos en los alimentos como ingredientes añadidos.

Los efectos saludables atribuidos a los fructo-oligosacáridos son consecuencia directa de la propia fermentación producida en el colon. Así mismo, incrementado el consumo de FOS podemos modular la composición de la microflora en el colon, estimulando el crecimiento de la flora intestinal benéfica especialmente bífido bacteria.

Por tanto, algunos de los efectos indirectos del consumo de FOS sobre la salud son:

1. Mejoran la microflora intestinal de diferentes maneras:

- Es el sustrato de Lactobacilos y de Bifidobacterias.
- Con la fermentación, se producen ácidos grasos de cadena corta, disminuye el pH o grado de acidez del medio y se reduce la proliferación de bacterias patógenas (E. Coli, Shigella, Salmonella...).
- Como hay menos microorganismos patógenos, hay menor producción de sustancias tóxicas.

2. Regulan el tránsito intestinal. Se pueden utilizar tanto para tratar la diarrea como para el estreñimiento.

3. Potencian el buen funcionamiento del sistema inmunológico.

## ARABINO GALACTANA DE ALERCE ( Larix) .

Es el heteropolisacárido obtenido por extracción acuosa de la madera de varios árboles de la especie Larix Occidentalis. Su estructura química corresponde a un mucílago tipo arabinogalactana formada por moléculas de L-arabinasa y D-galactasa en una relación de 1:6. Tiene una estructura muy ramificada y es muy soluble en agua.

Estos mucílagos son derivados de glúcidos, de consistencia gelatinosa, que tienen la propiedad de retener agua (efecto hidrófilo); hinchando y presionando las paredes intestinales con ello aumenta el peristaltismo e impide que se endurezca la materia fecal.

Lubrifican y protegen la capa mucosa de todo el conducto digestivo, que tapiza su interior desde la boca hasta el ano. Actúan localmente, sin ser absorbidos a la sangre. Protegen tanto de la irritación mecánica producida por el movimiento del bolo alimenticio o de las heces, como de la irritación química producida por los jugos digestivos (especialmente los ácidos) y por las fermentaciones intestinales.

A ello se debe su efecto emoliente (suavizante), antiinflamatorio y ligeramente laxante. Resultan de utilidad en todas las afecciones inflamatorias del aparato digestivo: esofagitis, gastritis, úlcera gastroduodenal, gastroenteritis, colitis, proctitis (inflamación del recto), fisuras anales y hemorroides. Si se toman mucílagos con agua, aumentan el volumen del bolo alimenticio en el estómago, produciendo sensación de saciedad. De ahí que se usen para combatir la obesidad. En el intestino, aumentan el volumen de las heces, con lo cual facilitan su tránsito y su expulsión en caso de estreñimiento crónico. Esto explica la aparente paradoja de que se administren tanto en las colitis (efecto antiinflamatorio) como en el estreñimiento.

### ***Su principal función se refiere a su potente capacidad estimuladora del sistema inmunológico.***

Los arabinogalactanos se pueden administrar durante largos periodos de tiempo para mantener el sistema inmunológico en su máximo rendimiento. Se pueden tomar cada día durante meses, sin riesgo de que el organismo adquiera una tolerancia que disminuya su eficacia. El arabinogalactano pertenece a la categoría de nutrientes GRAS (Generally Regarded as Safe) de la FDA americana que demuestra su calidad como complemento alimenticio seguro.

No se conocen interacciones con fármacos, complementos nutricionales, alimentos o plantas. El arabinogalactano es un agente eficaz para la prevención y la eliminación de infecciones víricas y bacterianas. Provoca un aumento de los linfocitos natural killers, monocitos y macrófagos, y del interferón gamma.

## LACTOBACILLUS SPOROGENES - RHAMNOSUS – ACIDOPHILUS – BIFIDOBACTERIUM LONGUM

Los efectos de los “probióticos” son varios incluyendo la modificación de la flora evitando la colonización patógena, la prevención del desequilibrio de la flora intestinal, la reducción de la incidencia y duración de diarreas, el mantenimiento de la integridad de las mucosas, la modulación de la inmunidad al evitar la translocación bacteriana, la producción de vitaminas como la B2, B6 y biotina, la asimilación de oligoelementos y la actividad antitumoral.

La utilización de probióticos se recomienda a cualquier persona que quiera favorecer el equilibrio de la flora intestinal. En personas con tratamiento antibiótico, en ancianos, en el embarazo, en disturbios intestinales, para mejorar la intolerancia a la lactosa. Se utiliza también para disminuir los efectos de la diarrea, en enfermedades inflamatorias del intestino ya que al modular la flora intestinal aumenta la producción de inmunoglobulina A y estos pacientes tienen disminuidos los lactobacilos.

Bacillus coagulans, también conocido como Lactobacillus sporogenes, es un bacilo gram-positivo, que forma esporas, y que produce ácido láctico. Fue aislado y descrito originalmente en 1933. Tras la administración oral, L. sporogenes pasa por el estómago en su forma de esporas y su llegada en el duodeno, germina y se multiplica rápidamente. Según las estimaciones, la duración media de tiempo entre la administración oral y la germinación es de cuatro horas. Después de la germinación, L. sporogenes es metabólicamente activo en el intestino, produciendo ácido láctico. El mecanismo de acción produce la mejora de la ecología gastrointestinal y la reposición de la cantidad de microorganismos convenientes para luchar contra los microbios patógenos. La administración de L- sporogenes dio lugar a una inhibición del 90 por ciento en el aumento de colesterol secundario a la alimentación de las dietas altas en colesterol.

Los efectos clínicos en la salud del Lactobacillus rhamnosus han sido ampliamente estudiados. Tanto L. rhamnosus GG como el L. rhamnosus GR-1 parecen proteger el tracto urogenital excretando biosurfactantes para inhibir la adherencia de patógenos vaginales y urinarios. L. rhamnosus también libera ácidos, bacteriocinas y peróxido de hidrógeno que inhiben el crecimiento de patógenos. El Lactobacillus rhamnosus también se ha demostrado beneficioso en la prevención y tratamiento en la diarrea en los niños y de los adultos. L. rhamnosus también se ha asociado con una reducción en el riesgo de infecciones de las vías respiratorias en los niños.

El Lactobacillus acidophilus es uno de los Probióticos más populares por los beneficios que aporta al tracto intestinal. El Bifidobacterium fue aislado por primera vez en 1899 de un lactante con buena salud alimentado con el pecho. Después se reconoció como un género independiente de bacterias cuya característica principal es producir ácido láctico y ácido acético como principales productos derivados de la fermentación de la glucosa.

Aislado en 1977, el Bifidobacterium longum es la cepa bifidobacteriana humana cuyos efectos beneficiosos han sido los más estudiados. Así mismo, es una de las más conocidas. Se ha publicado más de 40 artículos en revistas científicas, subrayando especialmente que mejora el entorno intestinal, ayuda a mantener un sistema inmunitario sano, a combatir las infecciones y favorece la fuerza ósea.



*Más concentrado en ingredientes activos naturales*

### VITAMINA D3 ( Colicalciferol ) 150% del CDR

La mayoría de las personas no saben que la deficiencia de vitamina D está relacionada con la inflamación gastrointestinal y con la depresión. Con esto en mente, también debería quedar perfectamente claro que la nutrición de la flora intestinal es extremadamente importante, desde que se es bebé hasta la vejez, porque en un sentido muy real se tienen dos cerebros, uno dentro del cráneo y otro en el intestino, y cada uno de ellos necesita su alimento.