

Verstärkte, innovative und hochwertige Formulierung aus **PROBIOTIKA** und **PRÄBIOTIKA**. Sie trägt zur Erhaltung und Wiederherstellung einer **gesunden und ausgewogenen Darmflora** (besonders nach der Einnahme von Antibiotika) bei und fördert die Gesundheit des Immunsystems sowie eine gesunde Verdauungsfunktion.

**AcidophilusUltra** kombiniert pro Tagesdosis **36 Milliarden** Mikroorganismen aus **11** ausgewählten, klinisch erprobten, sich ergänzenden **probiotischen Stämmen gutartiger und lebensfähiger Bakterien**. Die Aufrechterhaltung eines gesunden mikrobiellen Gleichgewichts in der Darmflora spielt für die Immunfunktion eine zentrale Rolle, da 80 % der Funktionen des Immunsystems im Darm entstehen.

Dazu liefert diese Formulierung **Präbiotika**, welche für eine reichliche Vermehrung nützlicher Bakterienkulturen sowohl im Dünndarm wie im Dickdarm sorgen. **Inulin**, ein Kohlenhydratkomplex der Zichoriewurzel (*Cichorium intybus*), und **Arabinogalactan**, ein Polysaccharid aus der Lärche (*Larix laricina*) sind ausgezeichnete Ballaststoffquellen, sorgen für ein adäquates Milieu der Mikroflora und -fauna und sind ausgezeichnete Nahrung für probiotische Keime. Inulin ist der Nährstoff, der die *Bifidobacterium*-Spezies versorgt, sobald sie sich in der Darmschleimhaut angesiedelt haben. Die Spezies *Bifidobacteria* vermehren sich reichlich und verhindern das Wachstum von schädlichen Bakterien in der Darmflora. Arabinogalactan stimuliert ganz gezielt das Wachstum und die Aktivität der probiotischen Bakterien.

**AcidophilusUltra** Pulver 45 g: **36 Milliarden** =  $3,6 \times 10^{10}$  **lebensfähige Mikroorganismen** pro Gramm =  $\frac{1}{4}$  Teelöffel aus **11 Bakterienstämme** plus **Inulin** und **Arabinogalactan**.

## ZUTATEN:

Milchsäurebakterien (36 Milliarden lebensfähige Mikroorganismen pro Gramm, aus 11 Bakterienstämmen, siehe Nährwerte), Kartoffelstärke, Inulin (aus der Zichoriewurzel (*Cichorium intybus*)), Arabinogalactan (aus *Larix laricina*), Trennmittel: Magnesiumsalze von pflanzlichen Speisefettsäuren, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure

## NÄHRWERTE:

$\frac{1}{4}$  Teelöffel  
(1 g)

<i>Lactobacillus rhamnosus</i> R0011 <sup>1</sup> .....	14,40 Milliarden KbE
<i>Lactobacillus rhamnosus</i> R1039 <sup>1</sup> .....	10,80 Milliarden KbE
<i>Lactobacillus acidophilus</i> R0418 <sup>2</sup> .....	1,98 Milliarden KbE
<i>Lactobacillus helveticus</i> R0052 <sup>1</sup> .....	1,80 Milliarden KbE
<i>Lactobacillus plantarum</i> R1012 <sup>3</sup> .....	1,44 Milliarden KbE
<i>Lactobacillus casei</i> R0215 <sup>1</sup> .....	1,44 Milliarden KbE
<i>Bifidobacterium infantis</i> R0033 <sup>2</sup> .....	1,08 Milliarden KbE
<i>Bifidobacterium breve</i> R0070 <sup>2</sup> .....	1,08 Milliarden KbE
<i>Bifidobacterium longum</i> R0175 <sup>2</sup> .....	1,08 Milliarden KbE
<i>Streptococcus salivarius</i> ssp. <i>thermophilus</i> R0083 <sup>1</sup> .....	720 Millionen KbE
<i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> R9001 <sup>1</sup> .....	180 Millionen KbE
Inulin .....	33 mg
Arabinogalactan (AOS) .....	33 mg

KbE: koloniebildende Einheiten

Potenz bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum garantiert. Ganzzell-Bakterien

Herkunft der Stämme: <sup>1</sup>Milchprodukte; <sup>2</sup>Mensch; <sup>3</sup>Pflanzen

**Kann Spuren von Milch und Soja enthalten**

## 11 Bakterienstämme

**36 Milliarden** gutartige, geprüfte lebensfähige Mikroorganismen pro Tagesdosis

plus **Präbiotika:**  
**Inulin** und **Arabinogalactan**

## IST ERHÄLTICH ZU:

**45 g mit 36 Milliarden** pro Gramm  
(=  $\frac{1}{4}$  Teelöffel)

## VERZEHREMPFEHLUNG:

1 x täglich  $\frac{1}{4}$  Teelöffel in ein kaltes, halbfestes Lebensmittel (z.B. Joghurt) eingerührt. Mindestens 2-3 Stunden vor oder 2-3 Stunden nach der Einnahme von Antibiotika einnehmen

## HINWEIS:

Bei einer Immunschwäche (z.B. bei AIDS oder Lymphom) oder bei einer längeren Behandlung mit Corticosteroiden sollte das Präparat nicht eingenommen werden. Die bräunliche Farbe stammt von natürlichen Braun der Bifidobakterien  
**Vorzugsweise im Kühlschrank lagern**

**Probiotika** lassen sich als lebende Mikroorganismen definieren, die bei einer Einnahme in entsprechenden Mengen für die Gesundheit des Wirtsorganismus äußerst vorteilhafte Wirkungen entfalten – denn sie verbessern das Gleichgewicht der Darmflora und den Immunstatus der Schleimhäute und wirken damit positiv auf das gesamte Immunsystem.

Zahlreiche Studien belegen, dass die Verwendung einer potenten Formulierung mit Probiotika für das Erreichen einer optimalen Gesundheit von entscheidender Bedeutung ist. Nach Studien, bei denen Probiotika in Fällen von Laktoseunverträglichkeiten, Diarrhö oder Darmkrebs angewendet wurden, wird eine tägliche Einnahme von 10 bis 100 Milliarden ( $10^{10}$  bis  $10^{11}$ ) lebensfähiger Zellen (Probiotika) empfohlen.

Jede Bakterienkultur zeichnet sich durch individuelle Merkmale und unterschiedliche positive Wirkungen auf den Organismus aus. Daher ist es wichtig, Formulierungen mit einer entsprechenden Zusammensetzung aus verschiedenen Bakterienstämmen zu wählen, die auch Präbiotika enthalten.

Bei **AcidophilusUltra** Kapseln handelt es sich um ein Produkt mit elf verschiedenen ausgewählten Bakterienstämmen, die synergetisch zusammenwirken, und mit 36 Milliarden Mikroorganismen pro Tagesdosis (= 1 Gramm).

Alle ausgewählten Mikroorganismen haben bemerkenswert vorteilhafte Wirkungen auf den Organismus. Zum einen wirken sie als Abwehrmechanismus und stärken die Funktionen des Immunsystems, indem sie mit den schädlichen Bakterien um Nährstoffe und Bereiche zur Bakterienansiedlung in Konkurrenz treten. Sie fördern die Produktion des Immunglobulins A (IgA) und die Antikörperreaktion. Außerdem produzieren sie antimikrobielle Peptide, Milchsäure, Essigsäure, Ameisensäure (Methansäure), Wasserstoffperoxid, Enzyme und antibiotische Substanzen, senken den pH-Wert des Dickdarms und produzieren eine die Darmschleimhaut auskleidende Schicht. Damit verhindern sie die Vermehrung von schädlichen Mikroorganismen und helfen somit bei der Reduzierung von koliformen Bakterienstämmen. Sie haben eine regulierende Wirkung auf die Zusammensetzung und Dicke der Darmschleimhaut und helfen dabei, eine erhöhte Durchlässigkeit des Darms zu verhindern.

Zum anderen sind sie an Verdauungsfunktionen beteiligt, welche die Aufnahme von Nährstoffen ermöglichen, sorgen für die Vergärung protein- und fetthaltiger Nahrungsmittel, verbessern dadurch ihre Absorption und erhöhen so ihren Nährwert. Sie sind außerdem an der Synthese der Vitamine der B-Gruppe sowie an der Absorption von Mineralstoffen, wie z. B. dem Kalzium, beteiligt und ermöglichen durch den Abbau der Laktose die Verdauung von Milchprodukten.

**Probiotika** entfalten nachweislich sehr vorteilhafte Wirkungen zur Wiederherstellung des Gleichgewichts der Magen-Darmflora, zur Verkürzung der Dauer und Reduzierung des Schweregrads von durch Antibiotika verursachten Diarrhöen und von Rotavirus-Infektionen sowie zur Vorbeugung und Behandlung von verschiedenen Durchfallerkrankungen, wie etwa die Kinder- und die Reisediarrhöe. Sie haben zudem positive Wirkungen bei Obstipation und Laktoseunverträglichkeiten, verbessern die Verdauung, sorgen für einen ausgeglichenen Cholesterinspiegel und stärken das Immunsystem.

**Präbiotika** sind nicht lebende, unverdauliche Nahrungsbestandteile, die den Wirtsorganismus positiv beeinflussen, indem sie das Wachstum und/oder die Aktivität einer oder mehrerer erwünschter Bakterienspezies des Darms selektiv stimulieren. Sie sorgen für ein adäquates Milieu, damit sich die Probiotika oder gutartigen Mikroorganismen schneller und in größeren Mengen vervielfältigen können, was zu einer Verbesserung des Gesundheitsstatus führt.

Das Präbiotikum **Inulin** (ein Gemisch von Polysacchariden/Vielzucker) erhöht die Population der *Bifidobacteria*-Probiotika im Kolon, verringert toxische Metaboliten und schädliche Enzyme, was wiederum in vielfacher Hinsicht der menschlichen Gesundheit zuträglich ist. Präbiotika beugen pathogener und autogener Diarrhö vor, verhindern Verstopfung und schützen die Leberfunktion. Das in den **Nahani**-Produkten verwendete Inulin wird zu 100 % aus der Zichorienwurzel (*Cichorium intybus*) gewonnen. Inulin fördert:

- Die Zunahme von *Bifidobacteria* und die Reduzierung schädlicher Bakterien
- Die Verringerung toxischer Metaboliten und schädlicher Enzyme
- Die Vorbeugung pathogener und autogener Diarrhö
- Die Vorbeugung von Verstopfung
- Den Schutz der Leberfunktion
- Die Produktion von Nährstoffen

**Arabinogalactan (AOS)** wird aus der Ostamerikanischen Lärche (*Larix laricina*) gewonnen und ist ein exzellentes präbiotisches Polysaccharid. Es ist eine ausgezeichnete Ballaststoffquelle, welche im Dickdarm von Darmbakterien fermentiert wird, wobei kurzkettige Fettsäuren, insbesondere Butyrat (aber auch Propionat und Acetat) entstehen, die als Energiesubstrat für die Epithelzellen des Kolon wirken und die Darmschleimhaut schützen. Arabinogalactan aktiviert die immunologische Reaktion und stimuliert selektiv das Wachstum und die Aktivität der probiotischen Bakterien. Dank seiner Fähigkeit, das Anhaften von Bakterien zu reduzieren, trägt es zur Bekämpfung von Infektionen bei. Außerdem verringert es den pH-Wert im Darm und verbessert die Absorption von Mineralien.

Der Fachbegriff „**Synbiotika**“ wird verwendet, wenn ein Produkt Probiotika und Präbiotika beinhaltet. Diese Mischung begünstigt die Gesundheit des Wirtsorganismus in noch stärkerem Maße durch das Zusammenwirken ihrer Inhaltsstoffe.

In einem gesunden Darm sollten mindestens 85 % gutartige und 15 % koliforme Bakterien vorhanden sein. Doch die Darmflora ist aus unterschiedlichen Gründen häufig nicht intakt, verändert oder zerstört, wie etwa durch die Einnahme von

Antibiotika, die Antibabypille, inadäquate Ernährung, Stress, Operationen des Magen-Darm-Traktes oder ganz einfach aus Altersgründen, und führt dann im Organismus zu verschiedenen Problemen, wie beispielsweise Obstipation, Blähungen, Darmtoxizität, schlechte Absorption von Nährstoffen, Wachstum des Pilzes *Candida albicans* und zu vielen anderen gesundheitlichen Beschwerden. Eine gesunde und ausgeglichene Darmflora ist die Basis für einen gesunden Organismus. Daher ist es auch so wichtig, die Darmflora durch eine ausgewogene Ernährung, einen gesunden Lebensstil und eine angemessene Ergänzung mit Probiotika und Präbiotika zu stärken und gesund zu erhalten.

## Eine Zufuhr eines Synbiotikums:

- reinigt, schützt und nährt die gesamte DARMFLORA - Probiotika beheben den Schaden, der in der Darmflora durch Stress, Krankheiten, Alkoholismus, Antibiotika- oder Penicillinbehandlungen verursacht wurde
- stimuliert das darmassoziierte IMMUNSYSTEM (80 % des lymphatischen Oberflächensystems befindet sich im Darm)
- schützt die DARMSCHLEIMHAUT gegen das Eindringen und die Vermehrung von schädlichen Mikroorganismen
- reguliert durch die bakterielle Säureproduktion den pH-WERT, was das Wachstum von Krankheitskeimen hemmt
- unterstützt FERMENTIERUNGSPROZESSE im Kolon und reduziert das Wachstum fäkaler Fäulnisbakterien
- verbessert die DARMPERISTALTIK und sorgt für einen gleitfähigen Stuhl (daher Einsatz bei Obstipation)
- erhöht die Entgiftungsfunktion der LEBER und wirkt schützend gegen schädliche Strahlungen
- zerlegt CHOLESTERIN in Nebenprodukte; reguliert den Cholesterinspiegel
- reguliert den ÖSTROGENHAUSHALT und ist daher wirksam bei PMS und im Klimakterium
- steigert die VITAMINSYNTHESE und verbessert so die Resorption von wertvollen Nährstoffen

**Literatur:** 1. Kheadr, E. E. (2006). Impact of acid and oxgall on antibiotic susceptibility of probiotic lactobacilli. *African Journal of Agricultural Research*, 1(5), 172-181. 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. Bader, J., Popović, M.K., Stahl, U. (2012). Processing, consumption and effects of probiotic microorganisms. In Biotechnology, [Eds. Doelle, H.W., Rokem, S., Berovic, M.], in *Encyclopedia of Life Support Systems (EOLSS)*, Developed under the Auspices of the UNESCO, Eolss Publishers, Oxford, UK, [http://www.eolss.net]. 4. Messaoudi, M., Lalonde, R., Violle, N., Javelot, H., Desor, D., Neji, A., ... & Cazaubiel, J. M. (2011). Assessment of psychotropic-like properties of a probiotic formulation (Lactobacillus helveticus R0052 and Bifidobacterium longum R0175) in rats and human subjects. *British Journal of Nutrition*, 105(5), 755-764. 5. Grimoud, J., Durand, H., Courtin, C., Monsan, P., Ouarné, F., Theodorou, V., & Roques, C. (2010). In vitro screening of probiotic lactic acid bacteria and prebiotic glucooligosaccharides to select effective synbiotics. *Anaerobe*, 16(5), 493-500. 6. Ducrotté, P., Sawant, P., & Jayanthi, V. (2012). Clinical trial: Lactobacillus plantarum 299v (DSM 9843) improves symptoms of irritable bowel syndrome. *World journal of gastroenterology: WJG*, 18(30), 4012. 7. Ortiz-Lucas, M., Tobias, A., Saz, P., & Sebastián, J. J. (2013). Effect of probiotic species on irritable bowel syndrome symptoms: A bring up to date meta-analysis. *Rev Esp Enferm Dig*, 105(1), 19-36. 8. Ferris, M. J., Maszta, A., Aldridge, K. E., Fortenberry, J. D., Fidel, P. L., & Martin, D. H. (2004). Association of Atopobium vaginae, a recently described metronidazole resistant anaerobe, with bacterial vaginosis. *BMC infectious diseases*, 4(1), 5. 9. Isolauri, E., Joensuu, J., Suomalainen, H., Luomala, M., & Vesikari, T. (1995). Improved immunogenicity of oral D x RRV reassortant rotavirus vaccine by Lactobacillus casei GG. *Vaccine*, 13(3), 310-312. 10. Matsuzaki, T., Yamazaki, R., Hashimoto, S., & Yokokura, T. (1998). The effect of oral feeding of Lactobacillus casei strain Shirota on immunoglobulin E production in mice. *Journal of Dairy Science*, 81(1), 48-53. 11. Kajiwara, S., Gandhi, H., & Ustunol, Z. (2002). Effect of honey on the growth of and acid production by human intestinal Bifidobacterium spp.: an in vitro comparison with commercial oligosaccharides and inulin. *Journal of Food Protection*, 65(1), 214-218. 12. Hickson, M. (2011). Probiotics in the prevention of antibiotic-associated diarrhoea and Clostridium difficile infection. *Therapeutic advances in gastroenterology*, 4(3), 185-197. 13. Whorwell, P. J., Altringer, L., Morel, J., Bond, Y., Charbonneau, D., O'mahony, L., ... & Quigley, E. M. (2006). Efficacy of an encapsulated probiotic Bifidobacterium infantis 35624 in women with irritable bowel syndrome. *The American journal of gastroenterology*, 101(7), 1581. 14. Brenner, D. M., & Chey, W. D. (2009). Bifidobacterium infantis 35624: a novel probiotic for the treatment of irritable bowel syndrome. *Reviews in gastroenterological disorders*, 9(1), 7-15. 15. Messaoudi, M., Violle, N., Bisson, J. F., Desor, D., Javelot, H., & Rougeot, C. (2011). Beneficial psychological effects of a probiotic formulation (Lactobacillus helveticus R0052 and Bifidobacterium longum R0175) in healthy human volunteers. *Gut microbes*, 2(4), 256-261. 16. Banerjee, P., Merkel, G. J., & Bhunia, A. K. (2009). Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus B-30892 can inhibit cytotoxic effects and adhesion of pathogenic Clostridium difficile to Caco-2 cells. *Gut pathogens*, 1(1), 8. 17. Femia, A. P., Luceri, C., Dolara, P., Giannini, A., Biggeri, A., Salvadori, M., ... & Caderni, G. (2002). Antitumorigenic activity of the prebiotic inulin enriched with oligofructose in combination with the probiotics Lactobacillus rhamnosus and Bifidobacterium lactis on azoxymethane-induced colon carcinogenesis in rats. *Carcinogenesis*, 23(11), 1953-1960. 18. Cardarelli, H. R., Buriti, F. C., Castro, I. A., & Saad, S. M. (2008). Inulin and oligofructose improve sensory quality and increase the probiotic viable count in potentially synbiotic petit-suisse cheese. *LWT-Food Science and Technology*, 41(6), 1037-1046. 19. Robinson, R. R., Feirtag, J., & Slavin, J. L. (2001). Effects of dietary arabinogalactan on gastrointestinal and blood parameters in healthy human subjects. *Journal of the American College of Nutrition*, 20(4), 279-285. 20. Gibson, G. R. (1999). Dietary modulation of the human gut microflora using the prebiotics oligofructose and inulin. *The Journal of nutrition*, 129(7), 1438S-1441S. 21. Flamm, G., Glinzmann, 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. 22. 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.

Die empfohlene tägliche Verzehrsmenge darf nicht überschritten werden. Nahrungsergänzungsmittel sollten nicht als Ersatz für eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung und gesunde Lebensweise verwendet werden

**Vorzugsweise im Kühlschrank lagern.** Außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern aufbewahren

Das Produkt ist **ohne Zusatz von:** Künstlichen Farb-, Geschmacks- und Konservierungsstoffen

**NAHANI**-Produkte sind nicht-rezeptpflichtige Nahrungsergänzungsmittel