

**POSTBIOTIX**  
Slowing



PostbiotiX-Slowing è un integratore alimentare a base di Fermentato di FOS da *Lactobacillus paracasei* CNCM I-5220, malva e camomilla.

La diarrea è un sintomo associato ad uno stato di alterazione della mucosa intestinale, che può essere dovuta a diverse cause quali intolleranze o scorrette scelte alimentari, stress, cambiamenti ormonali, farmaci, malanni di stagione o condizioni sanitarie precarie ("diarrea del viaggiatore"). Il ridotto assorbimento dei liquidi e la maggiore secrezione causano un aumento della motilità intestinale con conseguente disidratazione e alterazione del microbiota intestinale.

PostbiotiX-Slowing riequilibra l'intestino contrastando la diarrea. Il Fermentato di FOS da *Lactobacillus paracasei* CNCM I-5220 (postbiotico) è il risultato di una fermentazione controllata grazie alla quale l'ingrediente funzionale è pronto per essere utilizzato direttamente dal nostro organismo. Il postbiotico aiuta a ripristinare e a mantenere un microbiota sano, regolando il benessere intestinale. Inoltre il postbiotico è facilmente assorbibile dal nostro intestino, efficace e adatto a chi ha intolleranze alimentari. La malva contribuisce al normale volume e alla consistenza delle feci e regola il transito intestinale. La camomilla regola la motilità gastrointestinale e l'eliminazione dei gas, in aggiunta all'azione emolliente e lenitiva sul sistema digerente.

**Posologia e modalità d'uso:** assumere da 1 a 2 bustine al giorno in base alle proprie necessità. Versare il contenuto della bustina in un bicchiere d'acqua mescolando fino al completo scioglimento della polvere ed assumere subito, preferibilmente lontano dai pasti.

**Ingredienti:** maltodestrine, Aroma, Fermentato di FOS da *Lactobacillus paracasei* CNCM I-5220, malva (*Malva sylvestris* L.) fiori e foglie e.s. tit.20% polisaccaridi, camomilla (*Matricaria chamomilla* L.) fiori e.s. tit. 0,3% apigenina, correttore di acidità: acido citrico; agente antiagglomerante: biossido di silicio; edulcorante: sucralosio.

**Avvertenze:** non superare la dose giornaliera consigliata. Tenere fuori dalla portata dei bambini al di sotto dei tre anni di età. Gli integratori alimentari non vanno intesi come sostituti di una dieta variata ed equilibrata e di un sano stile di vita.

**Modalità di conservazione:** conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce, dall'umidità e da fonti dirette di calore. La data di scadenza si riferisce al prodotto correttamente conservato in confezione integra.

## I nostri Postbiotici PBTech®

**Cosa sono:** i Postbiotici sono delle miscele di metaboliti microbici<sup>(1)</sup> che otteniamo attraverso un processo di fermentazione controllato in tutte le fasi.

Tale processo non si basa sulla fermentazione del cibo, ma sulla fermentazione di FOS (frutto-oligosaccaridi, ossia fibre prebiotiche) da parte di ceppi batterici selezionati.

Le fibre già fermentate con processo di produzione PBTech® da parte di ceppi batterici selezionati forniscono i benefici delle fibre evitando lo sviluppo di gas e la tensione addominale.

**Come funzionano:** i Postbiotici sono in grado di ridurre i processi infiammatori<sup>(2)</sup>, di ristabilire l'omeostasi immunitaria, di potenziare le proprietà di barriera delle mucose<sup>(3)</sup> e di proteggere dalle infezioni.

Sono inoltre in grado di controllare il transito intestinale e riequilibrare il nostro microbiota<sup>(4)</sup>, ossia l'insieme di tutti i microrganismi che compongono la nostra flora batterica intestinale.

**Perché sono particolari:** grazie all'esclusivo processo di produzione PBTech® otteniamo dei Postbiotici completamente privi di batteri (sia vivi che morti) rendendo i prodotti estremamente stabili e sicuri e quindi adatti a tutti, dai neonati agli anziani.

- (1) "Postbiotics - when simplification fails to clarify" - José Eleazar Aguilar-Toalá<sup>1</sup>, Stefania Arioli<sup>2</sup>, Pradij Behare<sup>3</sup>, Clara Belzer<sup>4</sup>, Roberto Berni Canani<sup>5</sup>, Jean-Marc Chatel<sup>6</sup>, Enza D'Auria<sup>7</sup>, Mônica Queiroz de Freitas<sup>8</sup>, Eran Elinav<sup>9,10</sup>, Erick Almeida Esmerino<sup>11</sup>, Hugo S García<sup>12</sup>, Adriano Gomes da Cruz<sup>13</sup>, Aarón F. González-Córdova<sup>13</sup>, Simone Guglielmetti<sup>14</sup>, Jonas de Toledo Guimaraes<sup>15</sup>, Adrián Hernández-Mendoza<sup>15</sup>, Philippe Langella<sup>16</sup>, Andrea M Luceaga<sup>17</sup>, Marciane Magnani<sup>18</sup>, Rebeca Martín<sup>19</sup>, Mohammad Tamrin Mohamad Lal<sup>19</sup>, Diego Mora<sup>2</sup>, Mehran Moradi<sup>19</sup>, Lorenzo Morelli<sup>19</sup>, Fabio Mosca<sup>20,21</sup>, Filomena Nazzaro<sup>22</sup>, Tatiana Colombo Pimentel<sup>23</sup>, Chao Ran<sup>24</sup>, Chaminda Senaka Ranadheera<sup>25</sup>, Maria Rescigno<sup>26,27</sup>, Azucena Salas<sup>28</sup>, Anderson S Sant'Ana<sup>29</sup>, Katia Sivieri<sup>30</sup>, Harry Sokol<sup>6,31,32</sup>, Valentina Taverniti<sup>33</sup>, Belinda Vallejo-Cordoba<sup>34</sup>, Jaroslav Zelenka<sup>35</sup>, Zhigang Zhou<sup>35</sup>; Nat Rev Gastroenterol Hepatol, 2021 November
- (2) "Lactobacillus paracasei CBA L74 metabolic products and fermented milk for infant formula have anti-inflammatory activity on dendritic cells in vitro and protective effects against colitis and an enteric pathogen in vivo" - Elena Zagato<sup>1</sup>, Erika Mileti<sup>1</sup>, Lucia Massimiliano<sup>1</sup>, Francesca Fasano<sup>2</sup>, Andrea Budelli<sup>2</sup>, Giuseppe Penna<sup>1</sup>, Maria Rescigno<sup>1</sup>; PLOS 1, 2014 February.
- (3) "Probiotic and postbiotic activity in health and disease: comparison on a novel polarised ex-vivo organ culture model" - Katerina Tsilingiri<sup>1</sup>, Theolis Barbosa, Giuseppe Penna, Flavio Caprioli, Angelica Sonzogni, Giuseppe Viale, Maria Rescigno; Gut., 2012 July.
- (4) "Postbiotics: what else?" - K Tsilingiri<sup>1</sup>, M Rescigno; Benef Microb., 2012 March.

**POSTBIOTICA**®

Postbiotica S.r.l., Piazza Pio XI 1 - 20123 Milano  
www.postbiotica.com