

SACCHAROMYCES BOULARDII Levure 250 mg 5 milliards - Valencie Nutrition - INFINIE SANTE

Produit SACCHAROMYCES BOULARDII Levure 250 mg 5 milliards - Valencie Nutrition

Prix 11.45 EUR

Image produit



Résumé

La prévention de la diarrhée associée à l'utilisation d'antibiotiques Le traitement des diarrhées aiguës de causes diverses Rétablissement de l'équilibre des bonnes bactéries dans le tractus gastro-intestinal après une perturbation. Réduire les diarrhées récurrentes associées au Clostridium Difficile (CDAD) Compléter le traitement par antibiothérapie chez les patients atteints d'infections à H.pylori
Elie-bien-être - valencieContenance : 60 gélulesUtiliser toujours nos produits sur l'avis d'un thérapeute

Description

Informations : La levure probiotique : une histoire captivante (Source Wikipédia) En 1923, en Asie du Sud-Est, le microbiologiste français Henri Boulard était à la recherche de nouvelles souches de levure utilisables dans les processus de fermentation, lorsqu'il est tombé sur une découverte microbienne. Au cours de sa visite, il y a eu une épidémie de choléra et il a remarqué que les personnes qui buvaient un mélange à base d'écorces de litchis et mangoustans, ne développaient pas de diarrhée, un symptôme classique du choléra. Boulard a isolé et identifié une souche de levure extraite de la pelure de ces fruits tropicaux qui a ensuite été nommée en son honneur, « Saccharomyces boulardii » (S.boulardii) et qui est devenue la première levure probiotique de l'histoire. Depuis 2001, les probiotiques sont officiellement définis comme des microorganismes vivants qui, lorsqu'ils sont administrés en quantités adéquates, confèrent un bénéfice pour la santé de l'hôte. Plus précisément, la recherche relie l'utilisation des probiotiques à des effets bénéfiques pour le système intestinal, conduisant à une bonne santé digestive et immunitaire et donc, au bien-être en général. Ces souches comportent une différence majeure avec les autres probiotiques : ce ne sont pas des bactéries mais des levures. Saccharomyces boulardii a une action probiotique qui maintient et restaure la flore intestinale des intestins. Il est indiqué pour apaiser et régénérer le côlon irrité, la muqueuse intestinale, soulager le « problème du voyageur », le côlon fragile. Saccharomyces boulardii rééquilibre la flore intestinale en favorisant les bonnes levures et bactéries, permettant une meilleure absorption des nutriments et une bonne digestion. En même temps, elle renforce la défense naturelle de l'organisme en procurant des actifs comme les oligo-éléments, les vitamines du groupe B ou les acides aminés. Notre levure Saccharomyces boulardii fournit : 20 milliards d'organismes vivants par gramme. Cela équivaut à 5 milliards d'organismes vivants par gélule végétalienne fournie. C'est une levure transitoire unique : Non pathogène, il a été prouvé qu'elle survit sans réfrigération : cela la rend idéale pour l'emporter avec vous en voyage. Cette levure ne reçoit pas toute l'attention qu'elle mérite : En tant que levure, elle présente un atout inattaquable : les antibiotiques ne peuvent rien contre elle. L-glutamine : La L-glutamine est un acide aminé présent en grande partie dans le corps. Il est produit dans le muscle puis libéré dans la circulation et utilisé. La L-glutamine : Participe à l'équilibre acido-basique Contribue à diminuer les rages de sucres et d'alcool Référence : la révolution de la médecine orthomoléculaire de Bonan & Cohen ; les clés de la nutrithérapie de B. Gayet & A Rosette Cazel Conseil d'utilisation : 1 gélule par jour au milieu du repas, dans un demi-verre d'eau. Composition : Pour 1 gélule : Saccharomyces Boulardii 250 mg 5 milliards UFC (Unité Faisant Colonie), L-Glutamine 150 mg, gélule végétale en pullulan Agent de charge : maltodextrine Contre-indications : Déconseillé aux enfants de moins de 12 ans. Les femmes enceintes ou allaitantes doivent prendre conseil auprès d'un professionnel de santé. La levure Saccharomyces boulardii peut parfois être mal supportée et peut causer des exanthèmes transitoires.
