Adresse:
Talstr. 7
01099 Dresden

Kontakt:
Telefon: 015773998502
E-Mail: pdf@energyvital.de

Rechtliches:
Amtsgericht Dresden
USt-ID-Nr.: DE352285297

Panoramica

Equilibrio Intestinale Plus, 200 g polvere

Codice prodotto: PM8310



Prezzo

25,22 €

~~33,90 €~~ (25.6% risparmio)

prima 30,00 €

Prezzi incl. IVA più costi di spedizione

Descrizione

Darm Balance Plus: Innovativa combinazione di fibre per la promozione della salute intestinale

Le fibre prebatteriche sono fondamentali per la salute intestinale e per l'intero metabolismo. Darm Balance PLUS combina tre fonti di fibre fondate scientificamente – Sunfiber® e due varianti di pectina di mela – in una miscela sinergica per sostenere al meglio la microbiota intestinale e il metabolismo.

- Promozione mirata di una microbiota sana grazie a proprietà prebatteriche
- Sostegno scientificamente fondato del metabolismo del glucosio e riduzione dei picchi glicemici postprandiali
- Promozione naturale del metabolismo del colesterolo tramite fibre speciali
- Rinforzo di una sensazione di sazietà duratura e supporto al controllo del peso
- Ritardo dello svuotamento gastrico per una migliore digestione e un assorbimento ottimizzato dei nutrienti

Sunfiber® (Cyamopsis tetragonoloba) - Fibre prebatteriche con buona tollerabilità.

Sunfiber® (PHGG) è una fonte di fibre di alta qualità ed è ottenuta dalla pianta Cyamopsis tetragonoloba. A differenza della comune farina di semi di guar, questa componente viene sottoposta a un processo di idrolisi speciale che ne migliora notevolmente la solubilità e la tollerabilità.

Studi mostrano che questa fibra prebatterica favorisce in modo mirato la crescita di batteri intestinali benefici come i bifidobatteri e i lattobacilli [1]. Come dimostrano ampie revisioni [2], tale effetto supporta la funzione della barriera intestinale e aiuta a creare un equilibrio intestinale.

Risultati di ricerca indicano inoltre che il PHGG può attenuare efficacemente l'aumento della glicemia postprandiale. Studi randomizzati e controllati documentano un miglioramento significativo dei valori glicemici postprandiali con l'assunzione regolare di questa variante di farina di semi di guar [3].

Pectina di mela ad alto grado di esterificazione (72-76%) - Regolazione del colesterolo e effetto saziante

Per il suo elevato grado di esterificazione questa fibra presenta particolari proprietà funzionali nel tratto digestivo. Come mostrano le meta-analisi, il consumo regolare di questa variante di pectina può contribuire a mantenere i livelli di colesterolo nel sangue nella norma [4].

Le proprietà gelificanti di questo tipo di pectina rallentano lo svuotamento gastrico, il che si associa a una sensazione di sazietà prolungata e a una ridotta risposta glicemica dopo i pasti, come dimostrato in uno studio randomizzato crossover [5]. La pectina di mela ad alto grado di esterificazione si rivela così un componente prezioso per la regolazione del metabolismo grazie a questi effetti fisiologici.

Nell'intestino tenue questa fibra dà origine a una matrice gelatinosa viscosa che influenza l'assorbimento dei grassi alimentari e del colesterolo e al contempo favorisce l'escrezione degli acidi biliari – un meccanismo che contribuisce alla regolazione dei livelli di colesterolo [6].

Pectina di mela a basso grado di esterificazione (38-44%) - Fermentazione ideale nell'intestino

Le proprietà fisico-chimiche della seconda variante di pectina differiscono da quelle della pectina ad alto grado di esterificazione. In particolare questa forma si distingue per la sua ottimale fermentabilità nel colon.

Studi in vitro hanno dimostrato che questa frazione di pectina viene fermentata dalla microbiota intestinale in acidi grassi a catena corta come acetato, propionato e butirrato. Le cellule dell'epitelio intestinale utilizzano questi metaboliti come fonte di energia, essi favoriscono l'integrità della barriera intestinale e modulano processi immunologici nell'intestino.

Studi clinici dimostrano anche in questo caso che fibre con un grado di esterificazione moderato possono avere effetti positivi sulla composizione della flora intestinale e sul metabolismo del glucosio. Secondo studi recenti, una supplementazione regolare porta a un aumento di ceppi batterici utili e a un miglioramento della tolleranza al glucosio.

Adresse:
Talstr. 7
01099 Dresden

Kontakt:
Telefon: 015773998502
E-Mail: pdf@energyvital.de

Rechtliches:
Amtsgericht Dresden
USt-ID-Nr.: DE352285297

Azione sinergica della combinazione di fibre Le tre fonti di fibre riunite in DarmBalance PLUS offrono vantaggi sinergici. La farina di semi di guar parzialmente idrolizzata è particolarmente ben tollerata e possiede specifici effetti prebatterici. Le due varianti di pectina di mela completano questi effetti grazie alle loro diverse proprietà fisico-chimiche e agli effetti fisiologici. La pectina di mela ad alto grado di esterificazione contribuisce principalmente alla regolazione del colesterolo e alla sazietà. La variante a grado di esterificazione moderato, invece, presenta proprietà di fermentazione ottimali per la produzione di acidi grassi a catena corta benefici per la salute. Con questa combinazione si affrontano diverse sfaccettature del metabolismo e si promuove la salute intestinale.

DarmBalancePlus combina fibre basate su evidenze scientifiche per favorire al meglio la salute del tuo intestino e la funzionalità metabolica. Con l'assunzione regolare può favorire la digestione, mantenere la glicemia e i livelli di colesterolo nella norma e indurre una piacevole sensazione di sazietà

Sostanze di valore

Sostanze di valore*	per porzione giornaliera 10 g di polvere
Sunfiber® (Cyamopsis tetragonoloba)	4 g
Pectina di mela ad alto grado di esterificazione (72-76%)	3,3 g
Pectina di mela a basso grado di esterificazione (38-44%)	2,7 g

* Nessuna quantità di riferimento prevista ai sensi del LMIV

Ingredienti

Pectina di mela, pectina di mela, Sunfiber® (materia prima a marchio derivata dal fagiolo di guar).

Modalità d'uso

Porzione giornaliera 10 g (circa 2 cucchiai da tavola leggermente colmi).

Avvertenze

Durante la dissoluzione in acqua, succo o tè possono formarsi dei grumi, poiché alcune fibre non sono completamente solubili. Bere quotidianamente almeno 1,5 litri. Per i diabetici: la pectina di mela rallenta l'aumento della glicemia. Inoltre mantenere almeno 3 ore di distanza da integratori ricchi di grassi come l'olio di pesce, poiché lega il colesterolo.

Modalità di conservazione

Conservare in luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce (non in frigorifero).

Note legali

Non superare la dose giornaliera consigliata. Gli integratori alimentari non sostituiscono una dieta equilibrata e varia né uno stile di vita sano. Tenere fuori dalla portata dei bambini piccoli.

Adresse:
Talstr. 7
01099 Dresden

Kontakt:
Telefono: 015773998502
E-Mail: pdf@energyvital.de

Rechtliches:
Amtsgericht Dresden
USt-ID-Nr.: DE352285297

Informazioni sul prodotto

Applicazione:	Cuore e vasi sanguigni, Digestione
Forma farmaceutica:	In polvere.
Piante:	Mela
Qualità:	Senza glutine, Senza lattosio, Senza stearato di magnesio, Vegano
Tipo di prodotto:	Integratori alimentari