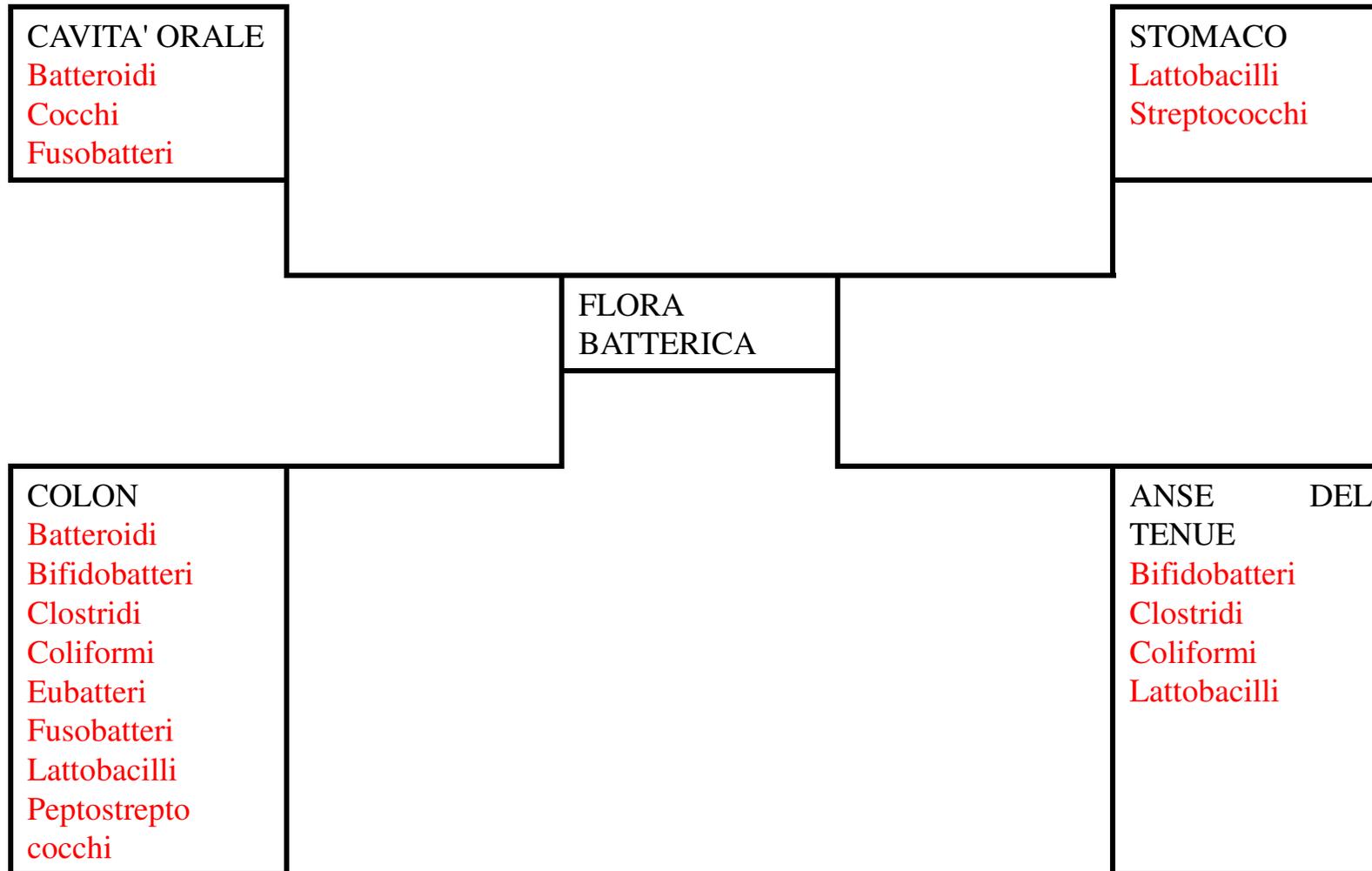


Probiotici



Composizione della flora batterica nei vari segmenti del tratto GI

Definizione di probiotico:

La prima definizione di probiotico (dal greco " a favore della vita", opposto ad "antibiotico"), risale agli anni '60 e sta ad indicare qualsiasi sostanza o microrganismo capace di riequilibrare il bilanciamento tra specie microbiche a livello intestinale. *Oggi il termine è stato aggiornato, considerando probiotici solo i microrganismi viventi che, se ingeriti in quantità sufficiente, esercitano effetti positivi sullo stato di salute dell'organismo ospite, al di là del semplice effetto nutrizionale.* Questa definizione enfatizza l'importanza di una popolazione sufficiente di microrganismi e implica la possibilità che al miglioramento dell'equilibrio microbico della flora intestinale possano associarsi altri effetti benefici.

Alimenti probiotici

Un alimento può essere definito probiotico quando, grazie alla presenza, in elevata quantità, di MCO probiotici vivi, è in grado di modificare l'equilibrio della flora batterica intestinale e potenziare le difese immunitarie.

Un posto rilevante lo occupano i batteri lattici, batteri gram-positivi non patogeni produttori di acido lattico (prodotto finale del metabolismo primario). Vi sono varie specie assimilabili ai batteri lattici.

A parte i vari prodotti a base di fermenti lattici, vi sono molti prodotti alimentari che li contengono naturalmente oppure ai quali può essere addizionato (yogurt, latti fermentati e formaggi fermentati vari, latti addizionati di fermenti, ecc.)

Definizione di Alimento probiotico, prebiotico e simbiotico

Alimento probiotico	Alimento prebiotico	Alimento simbiotico
<p>Contiene microrganismi probiotici vivi ed è in grado di esercitare un'azione di equilibrio sulla microflora promuovendo benessere per il consumatore</p>	<p>Contiene un ingrediente alimentare non digeribile che arreca beneficio all'organismo grazie alla stimolazione selettiva della crescita o dell'attivazione di uno o più ceppi batterici presenti nel tratto intestinale, riequilibrando la flora batterica intestinale</p>	<p>Contiene nella sua formulazione sia una componente probiotica sia una componente prebiotica</p>

Caratteristiche richieste ai microrganismi probiotici

Requisiti Generali

Nessun rischio per i soggetti immunocompromessi
Provenienza intestinale
Resistenza all'ambiente acido/neutro e alle azioni proteolitiche degli enzimi del TGI

Requisiti tecnologici

Capacità di sopravvivere nel periodo della shelf-life
Non essere responsabili della produzione di composti acidi o di sapore amaro

Requisiti funzionali

Azione di inibizione sui batteri patogeni.
Capacità di aderire all'epitelio intestinale con funzione di barriera
Colonizzazione intestinale
Inibizione dell'attività enzimatica pro-cancerogena a livello intestinale

Esempi di malattie dovute ad alterazioni microbiche del canale alimentare

Malattie del sistema digerente

Malattie non legate al sistema digerente

Stomatiti, gengiviti, carie, faringiti

Infezioni delle vie genitourinarie

Gastrite

Encefalopatia epatica

Malassorbimento intestinale

Artrite periferica

Deficit di lattasi

Patologie del fegato e delle vie biliari

Appendicite

Diverticolite

Stipsi

Diarrea infettiva

Integratori a base di probiotici esaminati

Benflorene, fl. (Benedetti)

Bifilact 6, cps, fl (Fidia)

Biolact, cpr masticabili (Maspi)

Dicoflor 30, Dicoflor 60, bs (Dicofarm)

Enterovital, cps, fl (Pharmaline)

Ferzym plus, cps (Specchiasol)

Florelax, cps, fl, bs (Sanofi-Synthelabo)

Giflorex, bs, (Errekappa)

Inolact, bs (Antonetto)

Lactipan plus, fl, cps (IBI)