

# Ferzým<sup>®</sup>

Per l'equilibrio e il benessere intestinale



## ***‘L’intestino è la culla della morte e della vita’.***

Questa affermazione di oltre 500 anni fa, attribuita al medico naturalista e filosofo Paracelso (1493-1541) ci ricorda che la condizione di equilibrio intestinale mantiene il benessere non solo dell’intestino, ma anche dell’intero organismo.

**In collaborazione  
con il Dottor Bruno Brigo**

Medico, Specializzazione in Medicina Interna  
e Riabilitazione. Autore di numerosi testi di  
Medicina Naturale.

# CHE COSA SI INTENDE PER ECOSISTEMA INTESTINALE?

Con questo termine si indica l'insieme dei seguenti elementi che interagiscono tra di loro: rivestimento cellulare della mucosa intestinale, protetta dal muco, definita anche '*barriera intestinale*'; flora batterica o microbiota; sistema immunitario; sistema neuroendocrino.

Tutte le cellule della mucosa intestinale presentano un rivestimento vischioso che le ricopre e nel quale si insedia una grande quantità di ceppi e tipi batterici che caratterizzano la nostra identità viscerale profonda, formando una flora intestinale o microbiota unico e inconfondibile.

L'ecosistema batterico presente nell'intestino vive in simbiosi con il suo ospite, in quanto i batteri della flora intestinale o microbiota sono saprofiti che si nutrono di materiale organico attinto dall'ospite e producono sostanze utili all'uomo. L'equilibrio e l'interazione fra tutte le componenti dell'ecosistema intestinale contribuisce in maniera determinante al mantenimento e al ripristino della condizione di benessere generale.

# CARTA D'IDENTITÀ DELL'INTESTINO

---

L'intestino tenue e crasso sono lunghi circa 8 metri.

---

Nell'intestino è concentrato il 70% dei sistemi di difesa immunitaria nell'adulto e l'80% nel bambino.

---

La flora intestinale o microbiota ha un peso di circa 1,5 Kg.

---

Il 50% della massa fecale è costituito dalla biomassa batterica.

---

La flora intestinale produce circa 2 litri di 'gas' al giorno.

---

La resistenza agli antibiotici origina nell'intestino

---

L'intestino viene detto anche '*secondo cervello*'.

---

# CHE COS'È LA FLORA INTESTINALE O MICROBIOTA?

L'apparato gastrointestinale è colonizzato da microrganismi che vivono in simbiosi, ricavando nutrimento per se stessi e assicurando numerosi benefici all'organismo ospite. La flora intestinale è costituita dall'insieme di questi microrganismi che rivestono la mucosa intestinale. Comprende 100.000 miliardi di batteri appartenenti a oltre 400 specie diverse, in equilibrio tra loro, formando un vero e proprio organo definito **microbiota**, del peso superiore a 1,5 kg.

La totalità dei geni dei nostri microbi prende invece il nome di **microbioma**.

*'Non siamo fatti solo di carne e sangue, muscoli e ossa, epidermide e cervello, ma anche di funghi e batteri [...] Nel corso della vita ospitiamo così tanti microbi che il loro peso equivarrebbe a quello di cinque elefanti africani (30 tonnellate), perché in realtà non siamo individui ma colonie [...] Siamo umani solo al 10 per cento.'*

In questa citazione, tratta dal libro *I batteri della felicità*, la biologa Alanna Collen richiama la nostra attenzione sul fatto che l'uomo è un **'superorganismo'** composto da un insieme di cellule Homo sapiens e microbiche, la cui sopravvivenza è interdipendente.

# ABBIAMO TUTTI UNO STESSO MICROBIOTA?

No, non abbiamo tutti uno stesso microbiota. La flora intestinale varia da persona a persona, fin dalla nascita, in relazione ai diversi fattori che possono modificarne la composizione. Ciascuno di noi possiede, quindi, un microbiota differente che ci caratterizza come una vera e propria impronta digitale. La prima colonizzazione batterica che si verifica al momento della nascita rappresenta un *imprinting* determinante per tutta la vita futura.

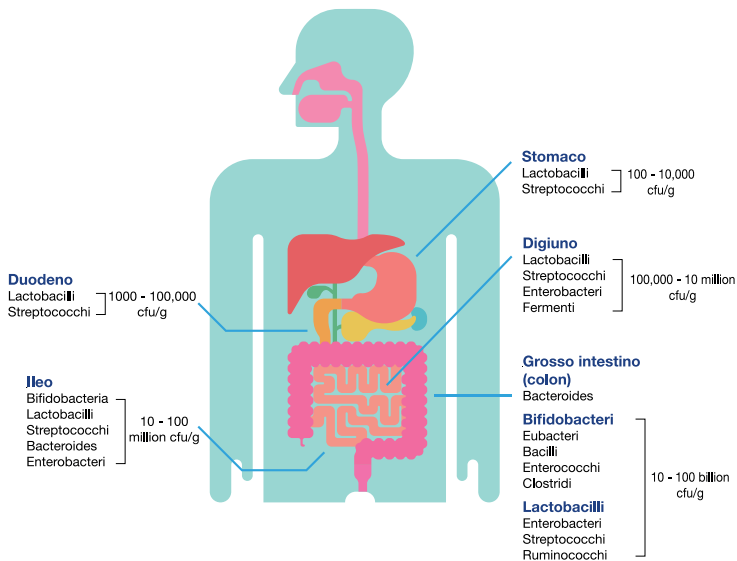
Le numerose ricerche condotte sulla popolazione hanno evidenziato che uomini e donne di regioni diverse della Terra hanno un microbiota diverso. Allo stesso modo, il microbiota presenta caratteristiche che si modificano secondo le stagioni dell'anno. Tutta questa difformità deriva dal condizionamento che il cibo e l'ambiente esercitano sui batteri intestinali.

# QUAL È LA COMPOSIZIONE DEL MICROBIOTA?

Nell'adulto i batteri del tratto gastrointestinale sono prevalentemente **anaerobi** (non possono vivere in presenza di ossigeno). Il rapporto tra anaerobi e aerobi è di 3:1 o 2:1, in base al distretto esaminato.

I bifidobatteri costituiscono circa il 15% di tutto il microbiota intestinale, i lattobacilli circa il 2%. La quantità dei diversi tipi di batteri può variare in relazione ai diversi comportamenti alimentari.

Lo schema riportato permette di notare come, procedendo verso la parte distale del tratto gastrointestinale, aumentino sia la quantità sia la diversità dei batteri. Il colon da solo ospita circa il 60% di tutti i microrganismi del nostro corpo.



CFU o UFC (Unità Formante Colonie). Unità di misura usata in microbiologia per stimare il numero di batteri presenti in un campione.

# QUALI MERITI HANNO I BATTERI INTESTINALI PER LA FUNZIONALITÀ DELL'ORGANISMO?

Il microbiota rappresenta un sistema biologico di batteri che assicura numerose attività vitali: protegge l'intestino dagli agenti esterni, partecipa alla digestione degli alimenti, alla funzionalità intestinale, alla produzione di vitamine essenziali per la salute, all'eliminazione di scorie, interviene nel mantenimento delle difese del sistema immunitario contribuendo in maniera determinante al ripristino e allo stato di benessere generale.

# MA SI TRATTA DI MICRORGANISMI PERICOLOSI?

La maggior parte dei batteri presenti nell'intestino è molto utile nel provvedere al nutrimento delle nostre cellule, nel prevenire la colonizzazione di batteri e virus nocivi e nel programmare le difese del nostro sistema immunitario. Alcuni sono potenzialmente patogeni, altri lo diventano solo se si trovano in sovrannumero o nelle sedi sbagliate: è il caso, per esempio, dell'*Escherichia coli* che per via ascendente può risalire nelle vie urinarie e provocare disturbi a livello delle basse vie urinarie.

# UNITÀ E UNICITÀ DEL MICROBIOTA



Il microbiota è costituito da un'entità unitaria di ceppi batterici diversi. Non esiste, pertanto un singolo ceppo protagonista ma un insieme di microrganismi differenti tra loro che concorrono alla funzionalità dell'intestino.

Il microbiota varia da persona a persona, in relazione ai diversi fattori in grado di influenzarne la composizione. Ciascuno di noi possiede un microbiota differente, come un'***impronta digitale***.

# QUALI SONO I CEPPI BATTERICI BENEFICI PER L'ORGANISMO?

I batteri che più di altri hanno dimostrato capacità benefiche per il nostro organismo appartengono ai generi *Bifidobacterium* e *Lactobacillus*. I bifidobatteri sono i più numerosi e svolgono principalmente un'azione generale nel processo di completamento della digestione e trasformazione degli alimenti. Essi mantengono efficienti le giunzioni tra le cellule intestinali, partecipano all'eliminazione delle sostanze tossiche ingerite o prodotte riducendo gli inquinanti, partecipano alla creazione del muco che protegge dai germi patogeni.

I diversi tipi di lattobacilli agiscono in competizione nei confronti di altre specie microbiche. Producono acido lattico e acetico in grado di acidificare l'intestino e contrastare così la capacità proliferativa dei patogeni; acido butirrico e propionico come fonte energetica; glutazione per inibire gli effetti dei radicali liberi e batteriocine per ridurre il numero di batteri putrefattivi patogeni.

# CHE COSA C'ENTRA L'INTESTINO CON IL CERVELLO?

La superficie esterna del cervello e quella dell'intestino evidenziano la similitudine tra le circonvoluzioni cerebrali e le anse intestinali. Esiste un'integrazione dei due cervelli, distanti e separati ma operanti in sintonia per le funzioni vitali e connessi dal nervo vago. Il **cervello 'viscerale'** presiede alle funzioni vitali della **sopravvivenza** (digestione del cibo, assorbimento dei nutrienti necessari per la vita cellulare) ed è anche in grado di memorizzare ansie ed emozioni, mentre il **sistema nervoso centrale** regola la **funzione cognitiva e relazionale**. L'intestino infatti libera neurotrasmettitori e sostanze psicoattive che influenzano gli stati d'animo (serotonina, endorfine), provocano sensazioni piacevoli e ci permettono di dormire meglio, ma solo se l'intestino ospita batteri buoni. Questo **'asse intestino-cervello'** comprende i legami diretti tra i due organi con influenze reciproche.

La connessione tra intestino e cervello avviene principalmente attraverso il **nervo vago** e la liberazione di mediatori chimici. In particolare la **serotonina**, detta anche '*ormone della felicità*', si trova soprattutto nell'intestino. Essa regola percezione, sensibilità, temperatura corporea, elaborazione degli stimoli, comportamento, livello di energia e dolore, produzione di ormoni. Un calo della serotonina induce malessere, irritabilità, comportamenti aggressivi, paura, insoddisfazione, prostrazione, abbattimento.

# COME COMUNICANO IL CERVELLO E L'INTESTINO

---

1 Attraverso il **nervo vago** (i segnali dall'intestino, vengono trasmessi lungo il nervo vago e provocano una risposta di ritorno da parte del cervello).

---

2 Tramite il **flusso sanguigno** (i batteri liberano sostanze che influenzano l'attività delle diverse aree del cervello e modificano umore, emozioni, comportamento).

---

3 Usando il '*cervello viscerale* o **secondo cervello**': i batteri possono inviare segnali direttamente al sistema nervoso enterico (reticolo di neuroni dell'apparato gastrointestinale) influenzando secrezioni e movimenti intestinali.

---

# COME SI MANIFESTA UN'ALTERAZIONE DEL MICROBIOTA?

***Disbiosi*** o ***dismicrobismo intestinale*** è il termine generico utilizzato per indicare l'alterazione della flora intestinale fisiologica, che viene sostituita da batteri patogeni (actinomiceti, streptomiceti, clostridi, Candida). Si manifesta con fastidi a carico del sistema gastrointestinale (alitosi, meteorismo, tensione addominale) e generali (stanchezza, facile esauribilità, ipereccitabilità, tensione muscolare, difficoltà di concentrazione).

# L'ALIMENTAZIONE PUÒ INFLUENZARE IL MICROBIOTA?

Vengono indicate le principali raccomandazioni per mantenere una flora intestinale fisiologica.

- 1 Gli alimenti devono essere il più possibile freschi e naturali (alimentazione biologica).
- 2 I pasti vanno consumati in maniera regolare e costante.
- 3 Il cibo va masticato bene, posando la forchetta tra un boccone e l'altro.
- 4 Il consumo di proteine animali deve essere ridotto a vantaggio degli alimenti di origine vegetale di buon contenuto proteico, come i legumi.
- 5 Vanno limitati i grassi animali, particolarmente ricchi di grassi saturi.
- 6 I cereali completi sono da preferire a quelli raffinati.
- 7 Si deve cercare di eliminare o ridurre accuratamente i cibi contenenti conservanti, coloranti, residui di coltivazione.
- 8 Le verdure crude vanno consumate quotidianamente e in abbondanza.
- 9 Ogni giorno si dovrebbe bere almeno 1 litro d'acqua, possibilmente oligominerale, lontano dai pasti. Non è di aiuto bere mentre si mangia, perché le bevande diluiscono la saliva e cambiano il pH rendendo meno efficace la digestione.
- 10 Vanno aboliti o ridotti gli alimenti verso cui si è intolleranti.

*‘Dal momento che la microflora intestinale dipende dagli alimenti, è possibile adottare misure per modificare la flora nel nostro corpo e rimpiazzare i germi nocivi con microbi utili.’*

(Elias Metchnikoff)

# COSA SONO I PREBIOTICI?

Si tratta di alimenti non digeribili che favoriscono la crescita e l'attività dei batteri intestinali benefici. I principali prebiotici comprendono soprattutto ***fibre alimentari solubili***.

I prebiotici contribuiscono all'insediamento, allo sviluppo e all'attività del microbiota. Essi favoriscono la proliferazione dei bifidobatteri, ma non servono per i lattobacilli.

# COSA SONO LE FIBRE VEGETALI?

Le fibre sono quella parte degli alimenti vegetali che non viene né digerita né assorbita dal corpo umano. Per molto tempo le fibre sono state considerate come elemento riempitivo e zavorra. Tra tutte le componenti alimentari, infatti, le fibre non contengono calorie. Meglio allora separarle e utilizzarle come mangime per animali.

Si è poi scoperto che quando arrivano nel colon, le fibre vengono ulteriormente digerite e trasformate da quegli stessi batteri per i quali sono il cibo essenziale per la loro esistenza. Gli enzimi batterici scindono, dunque, le fibre alimentari a livello del colon, in acidi grassi a catena corta (acido acetico, propionico e butirrico). Si realizza così la *'fermentazione batterica'* che determina un abbassamento del pH con ambiente leggermente acido. Di questi acidi liberati, il butirrico costituisce la fonte principale di energia per le nostre cellule mucose intestinali. In definitiva, le fibre alimentari permettono il pieno sviluppo del microbiota a favore del benessere dell'organismo.

Negli integratori vengono spesso utilizzate fibre di inulina.

# GLI EFFETTI DELLE FIBRE ALIMENTARI

---

Assorbimento di acqua che rende morbide le feci.

---

Aumento della massa fecale con distensione delle pareti intestinali che favoriscono lo svuotamento dell'intestino.

---

Mantenimento della microflora intestinale fisiologica (effetto prebiotico).

---

Ridotto assorbimento calorico.

---

Minor assorbimento di grassi e colesterolo.

---

Eliminazione di sostanze pericolose.

---

# CHE COS'È L'INULINA?

E' una fibra vegetale che si ricava dalla radice della cicoria. È la fibra più idrosolubile, pertanto possiede il più alto potere di rigonfiamento in presenza di acqua. In tal modo provoca un aumento della massa fecale e una conseguente riduzione del tempo di transito intestinale. Inoltre è il nutrimento preferito dei batteri intestinali e in particolare dei bifidobatteri. Si vengono così a innescare reazioni positive a cascata con incremento nell'attività di eliminazione delle scorie azotate e un aumento di alcune sostanze (acidi carbossilici e peptidi) capaci di inibire la crescita di ceppi patogeni e di riequilibrare il pH nel lume intestinale.

# COSA SONO I FRUTTO-OLIGO-SACCARIDI?

Tra i costituenti delle fibre, particolare importanza rivestono i Frutto-Oligo-Saccaridi (FOS). Essi vengono fermentati principalmente da alcuni tipi di bifidobatteri e lattobacilli.

La loro assimilazione aumenta considerevolmente la presenza di acidi grassi a catena corta (propionato, lattato, acetato, butirrato): oltre a mantenere l'eubiosi, questi acidi grassi forniscono fino al 70% dell'energia utilizzata dalle cellule epiteliali del colon, migliorando l'integrità e la rigenerazione continua della mucosa intestinale. I cibi più ricchi di FOS sono la cicoria, il topinambur, i carciofi, i legumi, la farina integrale di frumento, le banane, l'aglio, le cipolle. Come integratore i FOS vengono utilizzati principalmente per l'equilibrio della flora intestinale.

## **IL PAESE DEGLI ORTAGGI**

Nella lingua polacca l'Italia viene spesso definita come 'Il Paese degli ortaggi' (Wtoszczyzna), da quando Bona Sforza (1494-1557) divenne regina consorte di Sigismondo I di Polonia, portando le abitudini culinarie delle corti rinascimentali italiane.

In base alle statistiche dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, l'Italia è il primo Paese al mondo per il consumo di prodotti ortofrutticoli con 213 kg di ortaggi pro capite all'anno e 132 kg di frutta.

# COSA SONO I PROBIOTICI?

Secondo la definizione dell'Organizzazione Mondiale della Sanità i probiotici sono microrganismi vivi che, se somministrati in quantità sufficiente, apportano all'organismo ospite un beneficio per la salute.

Dal momento che i probiotici non agiscono da soli ma in comunità, vengono utilizzati come mix di batteri già stabile e attivo per fornire l'impulso atto a riorganizzare situazioni di carenza, degrado o caos microbico. Una volta introdotto nell'intestino il mix probiotico rappresenta un nucleo germinale da cui dovrebbe originare un nuovo ordine o eubiosi. Intorno a questa comunità batterica, la massa disordinata di microbi dovrebbe ricostituirsi nella rete armonica di un microbiota sano, in cui il dialogo tra batteri, mucosa e sistema immunitario sia ben risolto.

# FERMENTI LATTICI E PROBIOTICI SONO LA STESSA COSA?

Anche se sono spesso utilizzati come sinonimi, è bene definire correttamente il significato dei due termini.

Il termine **fermento lattico** indica un batterio dotato di attività enzimatica di fermentazione nei riguardi del latte di cui usa la componente zuccherina (il lattosio) per nutrirsi, crescere e moltiplicarsi, producendo allo stesso tempo acido lattico e altre sostanze utili al nostro organismo. I fermenti lattici si trovano comunemente nel latte e nel formaggio. Vengono utilizzati per produrre bevande o latte fermentato (yogurt).

Il termine **probiotici** indica i microrganismi in grado di realizzare effetti favorevoli per la salute mediante un riequilibrio della flora intestinale. Nel 1989 il ricercatore inglese R. Fuller definisce probiotico *'un integratore alimentare a base di microrganismi vivi e vitali che produce effetti favorevoli sull'organismo animale, migliorandone l'equilibrio microbico intestinale'*.

# COSA SONO I SIMBIOTICI?

Con riferimento agli alimenti, il termine **simbiotico** indica l'associazione sinergica favorevole di prebiotici e probiotici. Le preparazioni disponibili in commercio contengono sia prebiotici sia probiotici, per valorizzare le attività favorevoli che possono essere così riassunte:

mantengono l'equilibrio del microbiota fisiologico.

*'Un lettore che abbia poca dimestichezza con questi argomenti potrebbe rimanere sorpreso dalla mia raccomandazione a consumare grandi quantità di microbi, considerata l'opinione comune che i microbi possono nuocere. Vi sono molti microbi utili e tra questi i lattobacilli hanno un posto d'onore.'*

(Elias Metchnikoff, 1845-1916)

# QUALI SONO LE PROPRIETÀ SPECIFICHE DEI PROBIOTICI?

I ***lattobacilli*** e i ***bifidobatteri*** sono i due gruppi principali di probiotici utilizzati per la loro presenza nel microbiota. Sono noti da decenni ed esistono numerose prove circa il loro ruolo favorevole e la loro efficacia.

Pur condividendo molte proprietà comuni, ogni ceppo di microrganismi probiotici ha sue proprietà specifiche.

***Bacillus coagulans.*** E' un batterio produttore di spore, indicato per le diverse manifestazioni della disbiosi intestinale.

***Bifidobacterium infantis.*** Questo microrganismo è coinvolto nel meccanismo di aumento della concentrazione ematica di triptofano, il precursore da cui derivano sia la serotonina (ormone della felicità) sia la melatonina (ormone del sonno).

***Bifidobacterium lactis***. È coinvolto nell'assimilazione e nella produzione delle vitamine del gruppo B. Produce l'enzima lattasi necessario per la trasformazione del lattosio. Per l'attività sinergica con il genere *Lactobacillus* viene spesso somministrato in associazione.

***Lactobacillus acidophilus***. È il più studiato dei batteri lattici. Risulta particolarmente resistente nel superare l'ambiente acido dello stomaco. Possiede le medesime proprietà del *Bifidobacterium bifidum* e in particolare produce sostanze ad attività antibiotica come l'acidofilina e la lactocidina attive sia sui germi Gram-positivi sia sui Gram-negativi. Favorisce infine l'equilibrio della flora intestinale. Questo ceppo resiste bene al processo di liofilizzazione e al contatto con gli acidi biliari.

# QUALI SONO LE PRINCIPALI INDICAZIONI ALL'USO DEI PROBIOTICI?

È utile e consigliabile assumere i probiotici nelle seguenti condizioni:

- ✓ dopo le terapie antibiotiche;
- ✓ durante i viaggi, quando cambiano le condizioni igieniche e alimentari;
- ✓ per riequilibrare l'organismo dopo disordini alimentari;
- ✓ per ripristinare l'equilibrio intestinale;
- ✓ nei casi di stanchezza cronica;
- ✓ in presenza di disturbi dovuti a intolleranze alimentari;
- ✓ quando la produzione di muco è eccessiva;
- ✓ nei mutamenti stagionali e in particolare all'inizio della primavera e dell'autunno;
- ✓ quando sono presenti disturbi che esprimono una condizione di disbiosi (alitosi, meteorismo, tensione dolorosa addominale, alterazione del transito intestinale);
- ✓ durante e dopo un'influenza con complicazioni gastrointestinali.

## COS'È LA LINEA FERZYM?

# Ferzym<sup>®</sup>

La linea Ferzym di Specchiasol è stata formulata utilizzando Fermenti lattici probiotici che per le loro caratteristiche risultano stabili, disponibili e resistenti

Tutti i prodotti della linea Ferzym per la presenza di probiotici sono utili per riequilibrare la flora batterica intestinale o microbiota, che può essere alterata da trattamento antibiotico e alimentazione squilibrata.

Ogni singolo preparato della linea Ferzym ha caratteristiche e indicazioni specifiche.

# Ferzym<sup>®</sup>

Capsule



<b>Ingredienti</b>	<b>Per dose giornaliera (3 cps)</b>	<b>% NRV</b>
Fruttoligosaccaridi a c.c.	240 mg	
Fermenti lattici totali	21 mld U.F.C.	
<i>Bacillus coagulans</i> BC4	15 mld U.F.C.	
<i>Lactobacillus acidophilus</i> LA3	3 mld U.F.C.	
<i>Bifidobacterium animalis</i> ssp. lactis BLC1	3 mld U.F.C.	
Niacina	16 mg	100
Acido pantotenico	6 mg	100
Vitamina B6	1,4 mg	100
Riboflavina	1,4 mg	100
Tiamina	1,1 mg	100
Acido Folico	200 µg	100
Vitamina B12	2,5 µg	100

\*%NRV: valori nutritivi di riferimento - U.F.C.: unità formante colonia

Ferzym è un integratore alimentare di Fermenti lattici probiotici con Vitamine, Pappa reale, Fibre vegetali. I Fermenti lattici favoriscono l'equilibrio della flora intestinale, spesso alterata da trattamenti antibiotici e/o alimentazione non equilibrata. E' ideale per l'**equilibrio della flora intestinale**.

## **Modalità d'uso**

Si consiglia l'assunzione di 1-3 capsule al giorno, preferibilmente al mattino prima di colazione o lontano dai pasti, per cicli di 20 giorni al mese, da ripetere secondo necessità.

## **Avvertenze**

Gli integratori alimentari non vanno intesi come sostituti di una dieta varia, equilibrata e di un sano stile di vita. Non superare la dose giornaliera consigliata. Tenere fuori dalla portata dei bambini al di sotto dei tre anni.

# Ferzym<sup>®</sup>

Flaconcini



<b>Ingredienti</b>	<b>Per dose giorn. (1 flaconcino)</b>
Fruttoligosaccaridi a c.c.	500 mg
Pappa reale fresca	100 mg
Papaya fermentata	100 mg
Fermenti lattici totali	7 mld U.F.C.
<i>Lactobacillus acidophilus</i> LA3 DSM 17742	1 mld U.F.C.
<i>Bifidobacterium animalis subsp. Lactis</i> BLC1 LMG23512 DSMZ DSM17741	1 mld U.F.C.
<i>Bacillus coagulans</i> BC513 LMG S-24828	5 mld U.F.C.

U.F.C: Unità Formanti Colonia

Ferzym è un integratore alimentare di Fermenti lattici probiotici con Vitamine, Pappa reale, Fibre vegetali che aiuta a favorire le naturali difese dell'organismo. I Fermenti lattici favoriscono l'equilibrio della flora intestinale, spesso alterata da trattamenti antibiotici e/o alimentazione non equilibrata. E' ideale per l'**equilibrio della flora intestinale**.

## **Modalità d'uso**

Si consiglia l'assunzione di 1 flaconcino al giorno, preferibilmente al mattino, prima di colazione o lontano dai pasti, per cicli di 20 giorni al mese, da ripetere secondo necessità.

- Avvitare il tappo dosatore fino in fondo in modo da far cadere tutta la polvere nel liquido.
- Agitare bene il flaconcino, svitare e bere.

## **Avvertenze**

Gli integratori alimentari non vanno intesi come sostituti di una dieta varia, equilibrata e di un sano stile di vita. Non superare la dose giornaliera consigliata. Tenere fuori dalla portata dei bambini al di sotto dei tre anni.

Il preparato contenendo ingredienti di origine naturale, può presentare un leggero sedimento che non influisce sulla qualità del prodotto.

# Ferzym<sup>®</sup> bambini



Flaconcini



<b>Ingredienti</b>	<b>Per dose giornaliera (1 flaconcino)</b>
Fruttoligosaccaridi a c.c.	500 mg
Pappa reale fresca apporto in 10-HDA	100 mg 1,2 mg
Papaya fermentata	100 mg
Fermenti lattici totali	7 mld U.F.C.
<i>Lactobacillus acidophilus</i> LA3	1 mld U.F.C.
<i>Bifidobacterium animalis ssp. lactis</i> BLC1	1 mld U.F.C.
<i>Bifidobacterium infantis</i> SP37	1 mld U.F.C.
<i>Bacillus coagulans</i> BC513	4 mld U.F.C.

Ferzym Bambini è un integratore alimentare di Fermenti lattici probiotici con Pappa reale, naturalmente ricca in Vitamine e minerali, Fibre vegetali e Papaya fermentata che aiuta a favorire le normali difese dell'organismo. I Fermenti lattici favoriscono l'equilibrio della flora intestinale, spesso alterata da trattamenti antibiotici e/o alimentazione non equilibrata. Inoltre, la Papaya fermentata aiuta a favorire le naturali difese dell'organismo. E' disponibile in flaconcini ad azione rapida per l'equilibrio della flora intestinale. **Ideale per bambini** a partire dai 3 anni di età per la presenza di *Bifidobacterium infantis*.

## Modalità d'uso

Si consiglia l'assunzione di 1 flaconcino al giorno, preferibilmente al mattino, prima di colazione o lontano dai pasti.

- Avvitare il tappo dosatore fino in fondo in modo da far cadere tutta la polvere nel liquido.
- Agitare bene il flaconcino, svitare e bere.

## Avvertenze

Gli integratori alimentari non vanno intesi come sostituti di una dieta varia, equilibrata e di un sano stile di vita. Non superare la dose giornaliera consigliata. Tenere fuori dalla portata dei bambini al di sotto dei tre anni.

Il preparato contenendo ingredienti di origine naturale, può presentare un leggero sedimento che non influisce sulla qualità del prodotto.

# Ferzym<sup>®</sup> colonsol

Capsule



<b>Ingredienti</b>	<b>Per dose giornaliera (2 cps)</b>	<b>% NRV</b>
Magnesio	108 mg	29
Basilico foglie e.s.	40 mg	
Camomilla capolini e.s.	40 mg	
Apporto in apigenine totali	0,12 mg	
F.O.S. c.c.	76 mg	
<i>Bacillus coagulans</i> BC513	14 mld di spore	

\*%NRV: valori nutritivi di riferimento

Ferzym Colonsol è un integratore alimentare di spore di *Bacillus coagulans*, estratti secchi di Basilico e Camomilla, Magnesio e fibre vegetali (fruttoligosaccaridi a corta catena o FOS). I Fruttoligosaccaridi favoriscono l'equilibrio della flora intestinale che, in particolari situazioni, può risultare alterata ed essere causa di gonfiori addominali. Gli estratti di Basilico e Camomilla svolgono benefici effetti sulle funzioni digestive. Ogni capsula contiene 7 miliardi di spore di *Bacillus coagulans*.

## **Modalità d'uso**

Si consiglia l'assunzione di 1-2 capsule al giorno, per cicli di 20 giorni al mese, da ripetere secondo necessità.

## **Avvertenze**

Gli integratori alimentari non vanno intesi come sostituti di una dieta varia, equilibrata e di un sano stile di vita. Non superare la dose giornaliera consigliata. Tenere fuori dalla portata dei bambini al di sotto dei tre anni. Non somministrare al di sotto di 12 anni. Non usare per periodi prolungati senza sentire il parere del medico.

## FONTI BIBLIOGRAFICHE

Axt-Gadermann M. *L'intestino smart*. Edizioni Il punto d'incontro. Vicenza, 2018. • Brigo B. *Il microbiota, la chiave della nostra salute*. Tecniche Nuove, Milano, 2020. • Canadian Digestive Health Foundation -. *The Guardian*, 2018. • Collen A. *I batteri della felicità*. Hoepli, 2017. • Enders G. *L'intestino felice*. Sonzogno Vintage, Venezia, 2016. • Hooper LV et Al. *Interactions between the microbiota and the immune system*. *Science*, 2012, vol. 336, 1268-1273. • Montiel-Castro AJ et Al. *The microbiota-gut-brain axis: neurobehavioral correlates, health and sociality*. *Front. Integr. Neurosci.*, 2013, vol. 7: 70. • Rossi A. *Il microbiota, organo chiave nella salute*. Omeopatia, 2019, anno 29, n.6: 57-61. • Sekirov I et al. *Gut microbiota in health and disease*. *Physiol Rev.* 90 (3):859-904, 2010. • Subramanian S. et Al. *Cultivating Healthy Growth and Nutrition through the Gut Microbiota*, in *Cell*, 2015, 161, 36-48. • Zschocke AK. *I batteri intestinali*. Macro, Cesena, 2017.



Via Bruno Rizzi, 1/3 - 37012 Bussolengo (VR) - Italy

Tel. +39 045 6752311 | Fax +39 045 6702373 | [info@specchiasol.it](mailto:info@specchiasol.it)

[www.specchiasol.it](http://www.specchiasol.it)

Seguici su



AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ UNI EN ISO 9001:2015 CERTIFICATO DA CERTIQUALITY

Ferzym® è un marchio di Specchiasol S.r.l.

Ricorda l'importanza fondamentale di uno stile di vita sano e di una dieta varia ed equilibrata.

Prima dell'assunzione degli integratori alimentari consigliati, leggere le avvertenze riportate sulla confezione.

Le informazioni scientifiche sono tratte dalla letteratura internazionale. I testi hanno unicamente scopo informativo e non intendono sostituire consigli medici o trattamenti farmacologici.