



LABIOTRE^{s.r.l.}
____SCIENTIFICALLY NATURAL

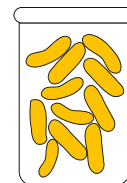
INGREDIENTI FERMENTATI

LA FERMENTAZIONE

La fermentazione è un processo chimico anaerobio nel quale i poli- e oligo-saccaridi sono convertiti in alcool e anidride carbonica tramite specifici microrganismi. La fermentazione è stata usata da Louis Pasteur nel XIX secolo per descrivere i cambiamenti che le azioni dei lieviti e di altri microrganismi apportano a specifici substrati in assenza di aria (anaerobi); inoltre ha rilevato che una parte dell'alcool etilico e di anidride carbonica ottenute con la fermentazione, porta alla sintesi di altre molecole attive.

Questa tecnica può essere ottimizzata con diversi microrganismi come:

- Batteri anaerobi non patogeni (es. Lactobacilli spp, Staphylococcus spp., E.coli)
- Lieviti (es. Saccharomyces boulardii)
- Funghi (es. Monascus spp., Aspergillus spp.,...)



STORIA DELL' ENZIMOLOGIA

La storia dei cibi fermentati è antica come la storia dell'umanità.

Le prime evidenze sull'uso dei cibi fermentati risale a 7000 anni fa in Babilonia, dove ci sono prove di consumo di vino, e a 5000 anni fa in Egitto dove furono i primi a scoprire l'uso del lievito per far lievitare gli alimenti a base di farina. Nel passato, gli effetti positivi dell'uso dei cibi fermentati per la salute erano sconosciuti, per cui le persone prima di tutto usavano la fermentazione per conservare i cibi, aumentare la durata di conservazione e migliorare il gusto.

I cibi fermentati divennero una parte importante della dieta in molte culture, e con il tempo vennero associati a numerosi effetti benefici per la salute. Per questo motivo i cibi fermentati hanno attratto l'interesse scientifico. Durante la fermentazione, i batteri sintetizzano vitamine e minerali, producono peptidi biologicamente attivi tramite enzimi come le proteinasi e le peptidasi, rimuovendo alcuni elementi non nutritivi. Questi composti attivi sono anche conosciuti per la loro attività sulla salute nelle differenti aree medicali come per esempio (Sanlier et al, 2019):



NEUROLOGIA



GASTROENTEROLOGIA



ALLERGIA



IMMUNOLOGIA



ANTI-AGING



SPORT (ENERGIA)

E molte altre...

I VANTAGGI DEGLI INGREDIENTI FERMENTATI



INGREDIENTI FERMENTATI LABIOTRE

PAPAYA

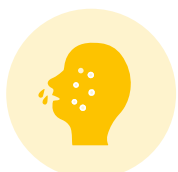
(Carica papaya L.)



La papaya è ben nota per le sue forti **attività antimicrobiche, antiossidanti e immunostimolanti**, dovute ai **polisaccaridi** in associazione ad altre sostanze presenti nel fitocomplesso.

Grazie alla fermentazione, i polisaccaridi vengono scissi in zuccheri semplici facilitando il loro assorbimento.

Indicazioni:



IMMUNOLOGIA



ANTI-AGING



SPORT (ENERGIA)



GASTROENTEROLOGIA

STANDARDIZZATO IN POLISACCARIDI

ANANAS

(Ananas comosus L.)



La molecola più importante del fitocomplesso dell'ananas è la **bromelina**, che insieme alle perossidasi, alle **fosfatasi** acide e ai diversi inibitori delle proteasi e a molecole antiossidanti, come i polifenoli e l'acido ascorbico, danno all'estratto una forte **attività antiossidante, digestiva e diuretica**.

Grazie alla fermentazione, le molecole attive vengono modificate per essere velocemente assorbite.

Indicazioni:



ANTI-AGING



SPORT (ENERGIA)



GASTROENTEROLOGIA



UROLOGIA



BELLEZZA (CELLULITE)

STANDARDIZZATA: 100 GDU bromelina/g

GOJI

(Lycium barbarum L.)



L'attività del Goji sulla salute umana è dovuta maggiormente all'unica sostanza peculiare contenuta nelle bacche, i **Polisaccaridi di Lycium barbarum**(LBP); comunque l'intero fitocomplesso contiene ulteriori sostanze che hanno proprietà ben conosciute, in particolare i **flavonoidi** e i **carotenoidi**.

Questo particolare pool di molecole attribuisce al Goji attività antiossidanti (protegge dai danni dei radicali liberi in diversi tessuti), **toniche, adattogene**.

Indicazioni:



ANTI-AGING



SPORT (ENERGIA)



NEUROLOGIA



SALUTE OCULARE

STANDARDIZZATO IN RUTINA



Via R. Guttuso 6, Loc. Sambuca Val di Pesa
50028 Tavarnelle Val di Pesa (FI)

Tel. +39 055.3993542
Fax 055.3993541

Web www.labiotre.com
Mail info@labiotre.com

