

Ortho 1 Doc[®]
MEINE NÄHRSTOFFE



Mucosa

Nahrungsergänzungsmittel
mit resistenter Stärke, Inulin,
Biotin, Niacin, Riboflavin
& Milchsäurekulturen



glutenfrei laktosefrei

- ☺ Biotin trägt zu einem normalen Stoffwechsel von Makronährstoffen und zum Erhalt normaler Schleimhäute bei.
- ☺ Niacin und Riboflavin tragen zum Erhalt normaler Schleimhäute bei.
- ☺ Niacin trägt zum Erhalt einer normalen psychischen Funktion bei.

Zusammensetzung	Tagesportion 1 Beutel	% NRV*
Niacin	16 mg	100
Riboflavin	4,2 mg	300
Biotin	100 µg	200
Resistente Stärke	6,4 g	**
Inulin	4 g	**
Milchsäurekulturen aus 7 Stämmen	5 x 10 ⁹ KbE	**

*%NRV – Nährstoffbezugswert für die tägliche Zufuhr
** keine Empfehlungen vorhanden

Zutaten: Resistente Stärke; Inulin; Nicotinamid, Lactobacillus plantarum; Bifidobacterium longum; Bifidobacterium breve; Lactobacillus paracasei; Lactobacillus acidophilus; Lactobacillus casei; Bifidobacterium lactis, Riboflavin, D-Biotin

Verzehrempfehlung: Erwachsene nehmen einmal täglich den Inhalt eines Portionsbeutels zu sich. Den Inhalt des Beutels unter Rühren in 300 ml stillem Wasser auflösen und trinken. Die angegebene empfohlene tägliche Verzehrmenge darf nicht überschritten werden. Ein Nahrungsergänzungsmittel dient nicht als Ersatz für eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung sowie eines gesunden Lebensstils. Bitte kühl und trocken lagern. Außer Reichweite von kleinen Kindern lagern.

wichtiger Hinweis:

Zu Beginn des Verzehrs kann u.U. ein leichtes Völlegefühl auftreten. Dies ist bedingt durch den Ballaststoffanteil sowie der Milchsäurekulturen. Gegebenenfalls kann der Verzehr zu Beginn entsprechend angepasst werden.

Nahrungsergänzungsmittel zum Auflösen und Trinken

30 Tagesportionsbeutel à 11 g = 330 g - PZN 15560130 / Preis: 29,95 €

7 Tagesportionsbeutel à 11 g = 77 g - PZN 15781144 / Preis: 9,95 €

Kyberg Vital GmbH, Keltenring 8, D-82041 Oberhaching,
www.kyberg-vital.de, info@kyberg-vital.de



Auch der Darm braucht Nahrung!

Der Dickdarm ist mit einer Länge von ca. 1,5 m im Vergleich zum Dünndarm eher kurz, aber deshalb nicht weniger wichtig. Denn er übernimmt eine relevante Funktion als Sammel- und Ausscheidungsorgan der Stoffwechselprozesse während der Verdauung. Sowohl der Dünn- als auch der Dickdarm sind von einer Vielzahl an Bakterien besiedelt. Insgesamt sind es über 1.000 verschiedene Bakterienspezies, die bei der Verdauung unterstützen und einen natürlichen Schutz vor Schadstoffen darstellen. Wie jedes Lebewesen brauchen auch Darmbakterien Nährstoffe um zu überleben, sich vermehren zu können und voll funktionsfähig zu sein. Diese Nahrung gewinnen sie aus den Lebensmitteln, die wir zu uns nehmen. Aber nicht alle stehen dabei zur Verfügung, hauptsächlich die ballaststoffreichen Nahrungsmittel spielen eine Rolle.

Resistente Stärke

Polysaccharid, das im Darm nicht durch Verdauungsenzyme gespalten werden kann und somit im Dünndarm auch nicht aufgenommen wird. Der Abbau erfolgt im Dickdarm durch Fermentation, also durch bakterielle Umwandlung. Dabei entstehen die kurzkettigen Fettsäuren Butyrat, Propionat und Acetat, die den Darmzellen als Nährsubstrat dienen.

Inulin

Polysaccharid, auch Fruktan genannt, das als natürlicher Ballaststoff dient. Bedingt durch einen Mangel des fruktanspaltenenden Enzyms Inulinase, wird Inulin als unverdaulicher Ballaststoff im Dickdarm durch Fermentation abgebaut und dient den Darmzellen als Nährsubstrat.

Lactobacillen & Bifidobakterien

Sind Teil einer gesunden Darmflora. Als Milchsäurebildner beeinflussen sie den pH-Wert des Darms.

Niacin, Riboflavin & Biotin

Nährstoffe, die für den Erhalt normaler Schleimhäute wichtig sind.

Ballaststoffe dienen als Nährgrundlage für die Darmbakterien:

Ballaststoffe sind weitgehend unverdauliche Nahrungsbestandteile und bestehen vor allem aus Kohlenhydraten. Wenn wir Kohlenhydrate hören, denken

wir sofort an Nudeln und schnelle Energielieferanten, vor denen die Medien gerne als „Dickmacher“ waren. Hierzu zählen aber nur Kohlenhydrate, die während der Verdauung in ihre Einzelzucker, z.B. Glukose und Fruktose gespalten werden. Bei den Ballaststoffen sind die einzelnen Komponenten so fest miteinander verbunden, dass sie im Dünndarm nicht gespalten und resorbiert werden, sondern erst im Dickdarm durch die Bakterien fermentiert und als Nährsubstrate genutzt werden.

Das Inulin aus der Zichorie ist ein bekannter Vertreter der wasserlöslichen und die resistente Stärke gehört zu den wasserunlöslichen Ballaststoffen.

Kurzkettige Fettsäuren entstehen durch die Fermentation der Ballaststoffe:

Bei der mikrobiellen Fermentation durch die Dickdarmbakterien entstehen kurzkettige Fettsäuren, wie Butyrat (Buttersäure), Propionat (Propionsäure) und Acetat (Essigsäure). Diese Fettsäuren können sich positiv auf das Darmmikrobiom ausüben. Damit unterstützt diese Art der Kohlenhydrate den Darm und dessen physiologische Funktion als Verdauungs- und Immunorgan.

