

L-GASSERI

Qu'est-ce que la flore intestinale ?

Chez un individu sain, l'intestin héberge majoritairement trois familles de bactéries, les Bactéroïdètes, les Firmicutes et les Actinobactéries, formant un équilibre.



Ce microbiote intestinal est essentiel pour de nombreuses fonctions de l'organisme : **digestion, absorption des nutriments**, immunité, synthèse de vitamines...

... mais il intervient aussi dans le **maintien du poids corporel** en agissant sur les glucides **sucres** et les acides gras **grasses**!

La santé du microbiote intestinal participe aussi au **contrôle du poids**.

Un équilibre si fragile...

Firmicutes Bactéroïdètes

Lorsque l'équilibre entre ces familles de bactéries est rompu, cela peut avoir un impact sur la régulation du poids corporel.

Il a été observé que la composition du microbiote intestinal de personnes obèses était **différente** de celle de personnes minces. En cas d'obésité, le rapport **Firmicutes/Bactéroïdètes** est supérieur. [1] [2]

Des études scientifiques comme preuves à l'appui

1^{ère} étude

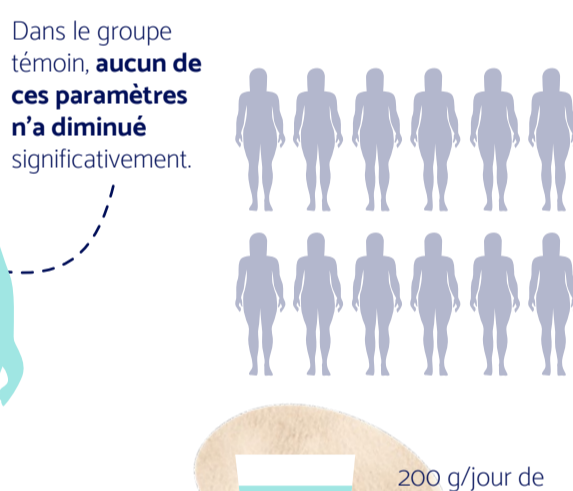
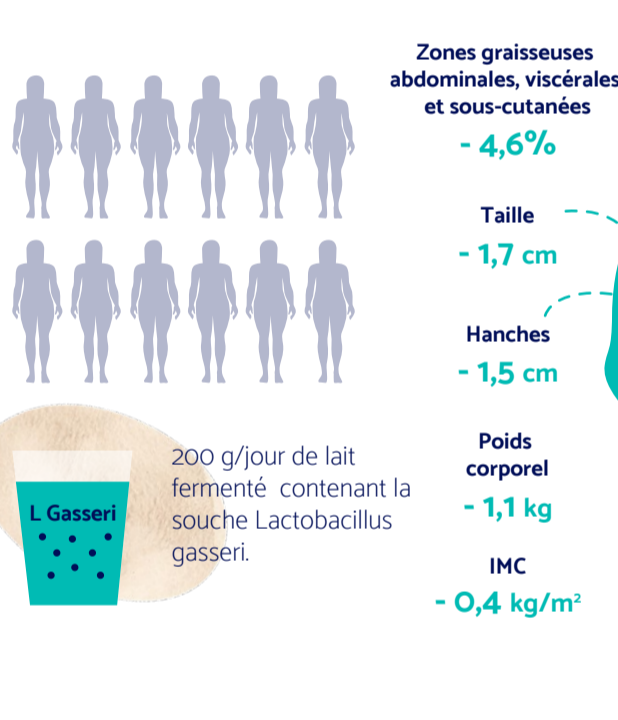
Étude réalisée en double aveugle contre placebo sur 87 sujets présentant un IMC > 25 et une adiposité abdominale [2]

Deux études japonaises ont démontré l'efficacité d'une supplémentation en L-gasserier pour réduire l'indice de masse corporelle des personnes présentant un excès de graisses au niveau du ventre (adiposité abdominale).

Avec L-gasserier sur 43 personnes

Résultat après 12 semaines

Sans L-gasserier sur 44 personnes



Résultat : Adiposité abdominale viscérale :

-8,5%

Groupe ayant consommé un lait enrichi en souche Lactobacillus gasserier sur 12 semaines.

2^{ème} étude

Étude réalisée en double aveugle contre placebo sur 210 adultes sains japonais ayant une adiposité abdominale [3]

Notre solution : L-gasserier

4 souches microbiotiques dont 1 brevetée* hautement concentrées ayant fait l'objet d'études scientifiques

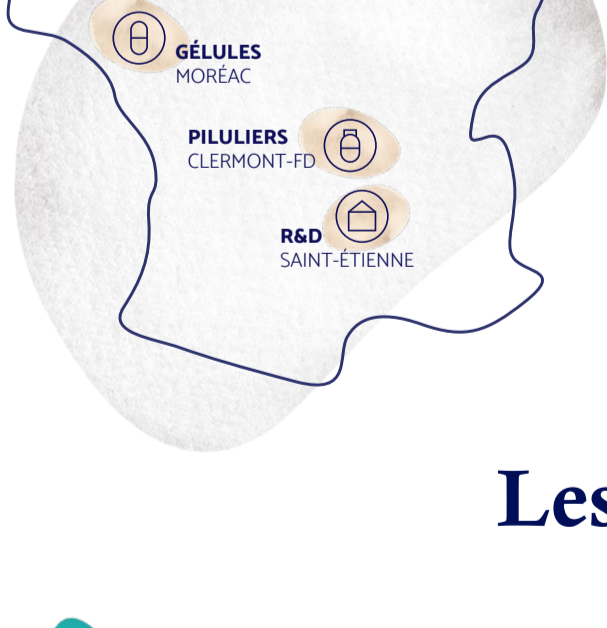
Une synergie de 4 souches pour multiplier les chances que les bonnes bactéries arrivent au bon moment dans la flore intestinale.

Jusqu'à 50 milliards de ferments garantis par dose journalière

- Composition :
- Lactobacillus gasserier : 40 milliards
 - Lactobacillus plantarum : 4 milliards
 - *Lactobacillus rhamnosus B106307® : 4 milliards
 - Bifidobacterium longum : 2 milliards



Notre production



Contrôle qualité des matières premières

Analyses et tests des lots

Contrôle de stabilité lors de la mise en gélule et conditionnement

Origine des souches : Souches cultivées en France et déposéées à l'Institut Pasteur

Qualité assurée : Réalisation de contrôles rigoureux tout au long du process de fabrication, du mélange au conditionnement, afin d'assurer la qualité des probiotiques

Les + produit

- Sélection de souches ayant une **bonne capacité d'adhérence** à la muqueuse intestinale pour mieux coloniser l'intestin.
- Des bactéries lyophilisées **très résistantes** ne nécessitant pas de réfrigération.
- Des souches de la famille des Lactobacilles et des Bifidobactéries **naturellement présentes** dans le microbiote intestinal.
- Des **gélules gastro-résistantes** : les souches microbiotiques sont protégées dans des enveloppes végétales qui résistent à l'acidité gastrique et aux sels biliaires. Elles atteignent ainsi l'intestin en restant vivantes.
- Production en lot de taille réduite et fréquente pour assurer la **viabilité et l'efficacité** des gélules, et non dans un souci d'économie d'échelle.
- Nombre d'**UFC*** garanti à la fabrication. * Unités formant colonies

100% végan

Sans lactose

Sans OGM

Sans gluten

Recommandé par les professionnels de santé

[1] Ley RE, Turnbaugh PI, Klein S, Gordon JI. Microbial ecology: Human gut microbes associated with obesity. Nature. 2006 Dec 21;444(7121):1022-3.

[2] Kadooka Y, Sato M, Imaizumi K, Ogawa A, Ikuyama K, Akai Y, Okano M, Kagoshima M, Tsuchida T. Regulation of abdominal adiposity [L] in adults with obese tendencies in a randomized controlled trial. Eur J Clin Nutr. 2010 Jun.

[3] Kadooka Y1, Sato M, Ogawa A, Miyoshi M, Uenishi H, Ogawa H, Ikuyama K, Kagoshima M, Tsuchida T. Effect of Lactobacillus gasserier SBT2055 in fermented milk on abdominal adiposity in adults in a randomized controlled trial. Br J Nutr. 2013 Nov 14;110(9):1696-703.