



## TRANSICARBO. Tránsito intestinal Carbón vegetal + Probióticos + Prebióticos

Complemento alimenticio a base de inulina, levadura de cerveza, plantas medicinales, carbón vegetal y *Lactobacillus acidophilus*.

### INDICACIONES

TransiCARBO es un suplemento dietético a base de carbón vegetal, *Lactobacillus acidophilus* e hinojo. El extracto de hinojo promueve la comodidad digestiva y el buen tránsito intestinal.

TransiCARBO ayuda a mejorar las molestias digestivas como la hinchazón y regenera la flora intestinal.

### CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

Modo de empleo: Tomar 2 cápsulas al día con un gran vaso de agua.

Este suplemento dietético debe utilizarse como parte de una dieta variada y equilibrada y una forma de vida saludable. No exceda la dosis diaria indicada. Mantener fuera del alcance de los niños pequeños.

Restricciones: Reservado para adultos, este producto no está diseñado para niños menores de 12 años. Por sus propiedades.

Debido a las propiedades adsorbentes del carbón vegetal, es recomendable dejar un intervalo de al menos 2 horas entre la toma de este suplemento con la comida y con la toma de un medicamento (incluyendo la píldora anticonceptiva).

Condiciones de almacenamiento: Mantener alejado del calor.

### INGREDIENTES

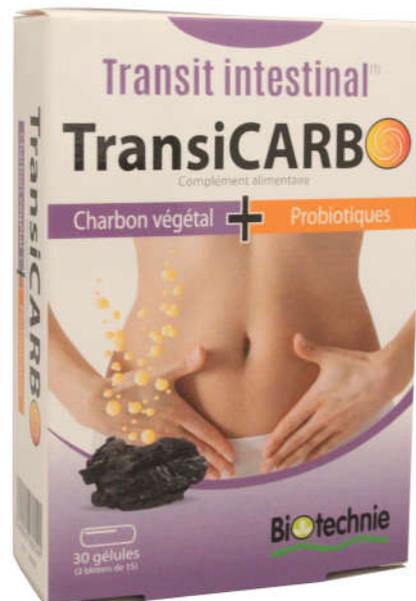
Ingredientes para 2 cápsulas: Inulina (215 mg); levadura de cerveza (150 mg); polvo de litotamnita (litotamnio calcareum - 150mg - alérgenos- moluscos - mariscos); carbón vegetal (100 mg); extracto de fruta de hinojo (*Foeniculum vulgare* - 78mg); agente antiaglomerante: sales de magnesio de ácidos grasos; *Lactobacillus acidophilus* (10 g);

Cápsula de origen vegetal.

Alergeno presente en el producto: moluscos

Composición por dosis diaria de 2 cápsulas

Inulina	215 mg
Levadura de cerveza	150 mg
Polvo de Lithothamne	150 mg
Carbón Vegetal	100 mg
Extracto de hinojo	78 mg
<i>Lactobacillus acidophilus</i>	10 gr

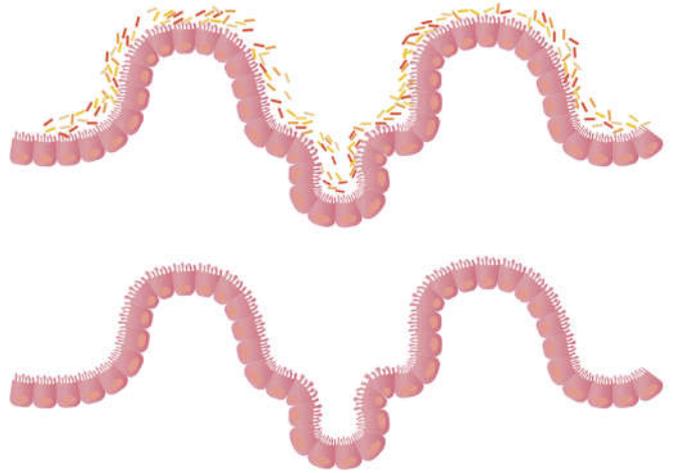


## PROPIEDADES DE LOS ACTIVOS

### Inulina

La inulina forma parte de la lista de alimentos prebióticos. Los prebióticos constituyen una gama de alimentos que conservan sus valores nutritivos aún después de la digestión.

Como prebiótico, la inulina pasa al colón convirtiéndose en una bacteria saludable que regula su funcionamiento. Si a esto añadimos que la inulina también es un tipo de fibra, es muy útil para mejorar la salud intestinal; en algunos estudios han demostrado que la inulina está relacionada con el balance de la microbiota intestinal, importante para el desenvolvimiento de procesos digestivos. Se sabe también que la inulina está relacionada con los movimientos intestinales, los cuales permiten una correcta evacuación.



### Levadura de cerveza

Se considera como probiótico, es rica en nutrientes como cromo, vitaminas B, proteína, selenio, potasio, hierro, zinc y magnesio.

La levadura de cerveza colabora en el reequilibrio de la flora intestinal, especialmente después de los tratamientos antibióticos y, sobre todo para recuperarse de los trastornos intestinales como la diarrea aguda o de viajero, o su contrario, estreñimiento y colitis, náuseas y vómitos del embarazo y los calambres, al tiempo que facilita la digestión.

Además de sus beneficios probióticos, la levadura de cerveza se ha utilizado como suplemento proteico y se promueve como un estimulante energético e inmunológico.

### Lithothamne

Apreciado por su alto contenido de calcio, pero también por su eficacia en la acidez estomacal, el lithothamne funciona al reequilibrar el equilibrio ácido-base del cuerpo.

Esta pequeña alga roja (*Lithothamnium calcareum*) que recuerda al coral. Crece en Francia, frente a las costas de Bretaña (Glénans, Bahía Saint-Brieuc, Pimpol), Noruega, Escocia, Irlanda. Es apreciado por su extrema riqueza en minerales marinos y oligoelementos

Su uso mayoritario es mantener el equilibrio ácido-base del cuerpo ya que es una de las claves para mantenerse saludable porque demasiada acidez puede causar calambres y rigidez muscular, pero también ardor de estómago y fatiga, o incluso dificultades para mejorar la concentración. Gracias a su alto contenido de carbonato de calcio (33%), el litotamne neutraliza la acidez.

### Carbón vegetal

El uso del carbón vegetal a nivel digestivo es como adsorbente de gases, ayuda a disminuir el meteorismo o aerofagia, y la flatulencia.



El carbón vegetal actúa a dos niveles: adsorbe los propios gases generados en el intestino, y por otro lado adsorbe las bacterias productoras de los mismos.

Tiene una gran capacidad de adsorción. Es capaz de adherirse a una toxina y eliminarla del cuerpo.

Además suprime el mal aliento originado principalmente por una fermentación intestinal demasiado fuerte. Es eficaz también en caso de diarrea por un mecanismo de adsorción intestinal de agua y de inactivación de toxinas y microorganismos patógenos presentes en el intestino.

Además colabora regulando otros problemas digestivos. Úlceras digestivas, colitis, gases, indigestión, halitosis, diarrea.

### Hinojo

El fruto de hinojo, debido al aceite esencial posee acción carminativa, digestiva, espasmolítica y antiséptica. Relaja el músculo liso, favoreciendo la eliminación de gases.

Según la ESCOP y Agencia Europea del Medicamento (EMA, uso tradicional): - Tratamiento sintomático de trastornos digestivos espasmódicos leves, incluyendo distensión abdominal y flatulencia.

## **Lactobacillus acidophilus**

Los Probióticos son uno de los alimentos funcionales que más se han investigado en los últimos años, ya que al proporcionar microorganismos vivos condicionan múltiples beneficios en la salud de las personas que los consumen, gracias a su acción de mejora del equilibrio microbiano intestinal

La flora intestinal es importantísima para el huésped; el hombre no podría vivir sin su flora.

La composición de la flora difiere de unos individuos a otros y también en el mismo individuo a lo largo de su vida. Se comienza a adquirir inmediatamente después del nacimiento con unas características que se van modificando. Sin embargo, existen muchos factores que pueden alterar la composición y el equilibrio de la flora intestinal: dieta, edad, medicación, especialmente antibióticos, el estrés, etc.

En una persona sana deben predominar las bacterias lácticas, las cuales originan un pH de 5,5 a nivel de colon, pH considerado óptimo para mantener un medio adecuado.

Cuando se altera el medio por aumento de pH se produce una proliferación de microorganismos no beneficiosos (*E. coli*, *Clostridium*, *Estafilococos*...) originando una flora intestinal no fisiológica que va a provocar enfermedades intestinales y alteraciones sistémicas y metabólicas.

## **VENTAJAS DEL CONSUMO REGULAR DE PROBIÓTICOS**

---

Las propiedades de los Probióticos han sido atribuidas gracias a la estabilización y recolonización de la flora intestinal.

Se usan:

- En la prevención y tratamiento de diarreas.
- En desórdenes intestinales como infecciones por *Salmonella* y *Shigella*, estreñimiento, colitis y flatulencia
- En protección frente a problemas de salud como las vaginitis de repetición.
- En ayuda en la prevención de infecciones y en la recuperación de las mismas, ya que contribuyen a mejorar la respuesta inmunitaria.
- En personas con alergias a los alimentos y a otros tipos de alérgenos.

