

## Información de referencia rápida acerca de

# ACIDOPHILUS PLUS<sup>MR</sup>

Se trata de bacterias intestinales “buenas” que promueven la salud, inhiben el crecimiento de las bacterias “malas” que provocan enfermedades, son fungipatogénicas y mejoran el equilibrio de microbios que normalmente habitan en nuestros intestinos. Muchas bacterias benéficas, transforman los azúcares producidos naturalmente, especialmente la lactosa, en el ácido láctico, promoviendo un ambiente intestinal más equilibrado y estable. Ya que una de las fuentes más ricas en lactosa, es la leche, esta benéfica bacteria ha sido utilizada por miles de años para producir yoghurt, queso y leche fermentada. Tanto la ciencia como las tradiciones, avalan los beneficios que estos alimentos ofrecen a la salud. Acidophilus Plus de Neolife es un complemento elaborado a partir de bacterias benéficas, que combina la potencia con la tecnología para garantizar que los organismos vivos sobrevivan en el ácido estomacal y lleguen a los intestinos para liberar cinco mil millones de organismos viables capaces de ayudar a que el tracto digestivo realice una función óptima.

### ¿POR QUÉ BACTERIAS BENÉFICAS?

- Las bacterias benéficas ayudan a mantener un equilibrio sano entre toda la variedad de microorganismos que existen en los intestinos.
- Las bacterias benéficas ayudan a la producción de vitaminas y, mediante un mecanismo indirecto, favorecen la resistencia hacia las infecciones y enfermedades.
- Productos lácteos cultivados (yoghurt, queso, leches fermentadas) producidos gracias a las acciones de bacterias benéficas, se han utilizado en todo el mundo a través de siglos, para reforzar la salud.
- **Potencia garantizada.** Cada cápsula contiene cinco mil millones de organismos vivos y protegidos para su entrega a los intestinos.
- **Cultivos activos.** Su exclusivo sistema de protección Gel-Gard (cubierta de gel), asegura que un mayor número de bacterias vivas sobreviva al ácido estomacal y llegue a su lugar de acción: los intestinos.
- **Conveniente.** Cada botella contiene la cantidad suficiente para un mes.

### ¿POR QUÉ ACIDOPHILUS PLUS DE NEOLIFE?

- Son productos derivados completamente de alimentos enteros. Contiene bacterias benéficas extraídas de alimentos lácteos cultivados, para ayudar a mantener un sano equilibrio entre los microorganismos que se encuentran en el tracto intestinal.
- **Amplio espectro.** Liberan cinco tipos de ácido láctico benéfico -son productores de bacterias- Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus Bulgaricus, Lactobacillus casei, bifidobacterium bifidum y Streptococcus thermophilus.
- **Es concentrado.** ¡Provee de la misma cantidad de bacterias benéficas que 20 porciones de yoghurt o que cinco porciones de acidophilus lácteo!



## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- Son productos derivados completamente de los alimentos enteros.

Son microorganismos extraídos a partir de una gran variedad de alimentos lácteos cultivados.

- Amplio espectro. Contiene cinco tipos diferentes de bacterias benéficas.
- Potencia. Cada cápsula contiene cinco mil millones de organismos.
- Tecnología. Asegura la provisión de organismos vivos a los intestinos.

Acidophilus Plus es un producto NeoLife con Tecnología de Entrega Dirigida Probiótico. Cada cápsula contiene millones de lactobacilos y esta recubierta con "Gel-Gard" Sistema de protección entérica de NeoLife, para asegurar su disponibilidad.

**PRECAUCIONES:** No se deje al alcance de los niños. Consérvese en un lugar fresco y seco, lejos de la luz directa del sol.

Empacado con sello de seguridad.

REFRIGÉRESE UNA VEZ ABIERTO

**ESTE PRODUCTO NO ES UN MEDICAMENTO.**

**EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO RECOMIENDA Y DE QUIEN LO USA.**



3524s

**IMPORTADO Y DISTRIBUIDO POR:**

Golden Neo-Life  
Diamite International,  
S. de R.L. de C.V.  
Havre 67 PB, Colonia Juárez,  
C.P. 06600, México DF  
Tel: 01 800 849 9987

NO SE VENDE EN COMERCIOS AL MENDUEO.

Disponible Exclusivamente a Través de los Distribuidores GNLD.

Nutrición de vanguardia desde 1958.

Basado en la naturaleza, Respalados por la ciencia. Producto elaborado en los Estados Unidos de América.

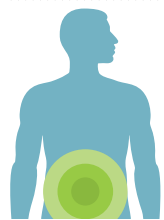


GNLD SCIENTIFIC ADVISORY BOARD



ENTREGA DIRIGIDA PROBIÓTICO

## ACIDOPHILUS PLUS



Cápsulas con mezcla de lactobacilos

**SUPLEMENTO ALIMENTICIO**  
60 CÁPSULAS  
CONTENIDO NETO 23 g

Cada cápsula de dos secciones de gel duro es rellena con 5 mil millones de lactobacilos benéficos.

**USO RECOMENDADO:** Tomar una cápsula al día. No exceder la porción recomendada.

**Información Nutricional**  
Porciones por presentación: 60      Tamaño de la porción: 375 mg (1 cápsula)

Cantidad por porción	
Contenido energético	0 kJ (0 kcal)
Proteínas	0 g
Grasas (lípidos)	0 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	0 g
Fibra dietética	0 g
Sodio	0 mg

**INGREDIENTES:** Almidón de papa (*Solanum tuberosum*), mezcla de lactobacilos (*Lactobacillus acidophilus*, *B. bifidum*, *L. bulgaricus*, *S. thermophilus* y *L. casei*), gelatina (gelatina, glicerina y agua), dextrosa, alginato de sodio, estearato de magnesio y dióxido de titanio.

Lote #

Fecha de Caducidad:  
1503

# La historia del ACIDOPHILUS

## LAS BACTERIAS BENÉFICAS MEJORAN LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS.

Antes de que fuera posible ver las bacterias a través del microscopio, la gente utilizó estos diminutos organismos para la producción de alimentos lácteos cultivados, tales como el queso, la crema ácida y el yoghurt. Las leches fermentadas se han consumido en todo el mundo y por miles de años sin correr riesgos, tal como se describe y evidencia en las pinturas rupestres Sumerias del año 2500 A.C., así como las referencias hechas en el Antiguo Testamento (Génesis 18:8).

El consumo de yoghurt es parte de la cultura de muchas poblaciones longevas, incluyendo a los habitantes de los Montes Urales, muchos de los cuales viven más de 100 años. Ampliamente reconocidos como parte de una dieta sana, los productos lácteos cultivados han incrementado su popularidad, existiendo hoy más productos lácteos cultivados que nunca antes.



## FUENTES ALIMENTICIAS DE LACTOBACILLI\* EN TODO EL MUNDO.

### Productos lácteos cultivados

### Bacteria benéfica

Yoghurt	<i>Streptococcus thermophilus</i> <i>Lactobacillus bulgaricus</i> <i>Lactobacillus acidophilus</i>
Suero de leche	<i>Lactobacillus lactis</i> <i>Streptococcus cremoris</i>
Crema ácida	<i>Streptococcus cremoris</i>
Kefir	<i>Lactobacillus celulacilus</i> <i>Lactobacillus acidophilus</i>
Quesos	<i>Lactobacillus acidophilus</i> <i>Lactobacillus brevis</i> <i>Lactobacillus casei</i> <i>Lactobacillus caucasicus</i> <i>Lactobacillus helveticus</i> <i>Lactobacillus lactis</i> <i>Lactobacillus plantarum</i> <i>Streptococcus cremoris</i> <i>Streptococcus faecium</i>
Queso cottage	<i>Lactobacillus lactis</i> <i>Streptococcus cremoris</i>
Leche acidophilus	<i>Lactobacillus acidophilus</i>
Leche búlgara	<i>Lactobacillus bulgaricus</i>
Yakult	<i>Lactobacillus casei</i>
Leche bifida	<i>Bifidobacterium bifidum</i> <i>Bifidobacterium longum</i>

## EL NACIMIENTO DE LOS PROBIÓTICOS

La mayoría de las personas están familiarizadas con los antibióticos, medicamentos que los médicos prescriben para combatir la deformación de bacterias que provocan enfermedades. En contraste, otras deformaciones de bacterias provocan la salud y llevan por nombre probióticos, del griego que significa “en favor de la vida”. Los probióticos son complementos microbianos vivos que afectan benéficamente al huésped al mejorar su equilibrio intestinal.

Aunque la salud empírica, al paso del tiempo, ha reclamado el consumo regular de productos lácteos cultivados, ha sido hasta este siglo que los científicos han comenzado a comprender cómo es que estos alimentos ayudan a la salud.

En 1908, el científico ganador del Premio Nobel Elie Metchnikoff del Instituto Pasteur en París, ofreció la primer evidencia de que los microorganismos podrían ser los responsables de los efectos benéficos para la promoción de la salud de las leches fermentadas. Luego de observar que los campesinos búlgaros vivían largas vidas, Metchnikoff se convenció de que su salud y longevidad estaban relacionadas con los microbios encontrados en la leche agria que bebían copiosamente. En su libro “La prolongación de la vida”, él sugirió que las enfermedades provocadas por las bacterias “malas” podían ser eliminadas a través de la ingestión de leche agria búlgara, que contenía una bacteria “benéfica”, más tarde identificada como *Lactobacillus bulgaricus*.

Estos organismos eran parte de un grupo llamado *Lactobacilli*, o bacteria productora de ácido láctico como producto final de la fermentación de la leche.

## LAS BACTERIAS PRODUCTORAS DE ÁCIDO LÁCTICO INCLINAN LA BALANZA HACIA LA SALUD.

El tracto gastrointestinal humano es un ecosistema variado y complejo que alberga a más de 400 especies de bacterias. Su importancia se demuestra por su impresionante presencia: ¡tan sólo el intestino grueso, contiene cerca de 3.3 libras ( 1.5 kilogramos) de bacterias! Esta cantidad de bacterias no es sorprendente dado el gran efecto del crecimiento bacteriano y el metabolismo de la salud humana.

No todas las bacterias se crean ni actúan de igual forma. Algunas benefician al cuerpo y son necesarias para tener una salud óptima, mientras que otras dañan al cuerpo produciendo toxinas y hasta carcinógenos. Aquellas que producen ácido láctico, promueven a la salud. Al convertir la lactosa (azúcar láctea) en ácido láctico, disminuyen el pH del colon e inhiben el crecimiento de bacterias dañinas. Cuando el ácido láctico productor de bacterias se encuentra en pequeñas cantidades, las bacterias indeseables pueden aumentar su número. Los resultados pueden variar desde la presencia de un simple malestar digestivo, hasta la creación de enfermedades gastrointestinales más serias. El desequilibrio - escasez de bacterias “buenas” o una sobre-existencia de bacterias “malas” - puede dar lugar al principio de una cascada de eventos que podría culminar con el desencadenamiento de una enfermedad.

## EJEMPLOS DE BACTERIAS “BUENAS” PRODUCTORAS DE ÁCIDO LÁCTICO.

*Bifidobacterium bifidum*

*Lactobacillus acidophilus*

*Lactobacillus casei*

*Lactobacillus bulgaricus*

*Streptococcus thermophilus*

¿Sabía usted que ... algunas bacterias buenas tienen nombres que suenan como si fueran de bacterias malas?

*Streptococcus*, por ejemplo, puede ser una bacteria benéfica, aunque muchas personas piensan en un daño a la garganta cuando escuchan la palabra. *Streptococcus* se refiere sólo a la forma de la bacteria y no tiene nada que ver con su capacidad para favorecer la salud o para provocar enfermedad. (*strept*, significa “torcido” y *coccus* significa “redondo”). *Streptococcus thermophilus*, *streptococcus cremoris* y *streptococcus faecium* han sido utilizados sin riesgos por siglos para crear productos lácteos cultivados.

## EJEMPLOS DE BACTERIAS POTENCIALMENTE PATÓGENAS “MALAS”.

*Clostridium botulinum*

*Escherichia coli*

*Salmonella typhimurium*

*Shigella dysenteriae*

Normalmente, existe un equilibrio entre las diferentes bacterias que habitan en el intestino. Sin embargo, con la aparición de la enfermedad o el uso de antibióticos, el equilibrio se rompe y los LACTOBACILLI (Lactobacilos) se convierten en uno de los primeros que se agotan.

## CÓMO LAS BACTERIAS BENÉFICAS AYUDAN A LA SALUD

El ácido láctico que producen las bacterias tiende a combinarse saludablemente con las toxinas (que pueden incluir colesterol, metales pesados y carcinógenos) y ácidos biliares. Mientras que esta acción previene que los productos tóxicos se reabsorban, mata a los microorganismos que son entonces expulsados del cuerpo en forma de desperdicio sólido. Este mecanismo puede ayudar a explicar la longevidad de las personas que regularmente consumen alimentos lácteos cultivados.

*Lactobacillus acidophilus*, el héroe bacteriano, llamó la atención por primera vez alrededor de 1920 como complemento dietético. En 1935, se publicaron los primeros resultados de pruebas clínicas que mostraban que el *acidophilus* normalizaba las funciones del intestino en los pacientes que presentaban estreñimiento crónico.

Desde entonces, los científicos han identificado muchos otros beneficios a la salud de la bacteria que produce ácido láctico, presumiblemente resultados indirectos a partir de su capacidad para:

- Producir ácido láctico y por lo tanto, para incrementar la acidez de los intestinos y para inhibir la acción de las bacterias tales como: *Clostridium*, *Salmonella*, *Shigella* y la *E. Coli*.

- Disminuir la producción de una gran variedad de tóxicos o de agentes carcinogénicos. Por ejemplo, el *Lactobacillus acidophilus* puede suprimir la formación de las aminas y enzimas que favorecen la producción de cáncer en los intestinos de los humanos y de los animales.
- Ayudar a la absorción de minerales, especialmente del calcio, debido al incremento de acidez intestinal.
- Utilizar a la lactosa, sustancia poco tolerada por muchas personas, para producir ácido láctico. Ya que los productos lácteos cultivados tienen un menor contenido de lactosa, son tolerados más fácilmente que la leche sola. Adicionalmente, los lactobacilos, son capaces de producir enzimas que descomponen a la lactosa.
- Producir una amplia variedad de sustancias antibióticas (*acidophilin*, *bacteriocin*, etc.) que ayudan a controlar el nivel patógeno de bacterias y hongos como la *Candida*.
- Producir vitaminas, especialmente vitaminas B y K.
- Actuar como barrera para prevenir que las bacterias patogénicas colonicen los intestinos. La actividad de cada bacteria benéfica es única: Cada una produce enzimas especiales, desintoxica diferentes sustancias y coloniza distintos territorios dentro de los intestinos. Por esta razón, se necesita un amplio espectro de organismos.

Las bacterias buenas incrementan la resistencia ante las enfermedades. Cuando la resistencia es baja, es porque el contenido de bacterias de ácido láctico en los intestinos es considerablemente más bajo que lo normal.

Una apremiante demostración de este hecho fue un experimento en que sólo 10 bacterias malas (*Salmonella*) fueron suficientes para matar a un conejillo de Indias con una cantidad inadecuada de microflora benéfica, pero se necesitaron cerca de un billón de células para matar a un animal que contaba con todas sus bacterias benéficas.

## BENEFICIOS A LA SALUD DE LAS BACTERIAS BENÉFICAS

Literatura científica documenta los efectos que los productos lácteos cultivados y/o los complementos probióticos ofrecen a la salud, en múltiples situaciones:

- diarrea
- estreñimiento
- colitis (colon inflamado)
- gastroenteritis (estómago e intestinos inflamados)
- infecciones con bacterias patógenas y hongos (ejemplo. infecciones que se producen por envenenamiento a través de la ingestión de alimentos, infecciones por levadura, etc.).
- flatulencias
- intolerancia a la lactosa
- mala digestión
- cáncer, especialmente cáncer de colon
- una pobre utilización de los nutrientes de los alimentos

## LA AUSENCIA PROBIÓTICA

Los factores siguientes pueden reducir la cantidad de bacterias buenas y romper el equilibrio que existe dentro de los intestinos:

- la acción de antibióticos que pueden matar tanto a las buenas como a las malas bacterias
- otros medicamentos
- infecciones (bacterianas, virales y provocadas por hongos)
- dieta (alimentos altamente procesados y bajos en fibra)
- diarrea crónica
- estrés
- El equilibrio intestinal entre las buenas y las malas bacterias, a su vez, puede afectar:
- el estatus nutricional
- la efectividad de los medicamentos
- las funciones fisiológicas
- la edad
- el cáncer
- la respuesta inmunológica
- las infecciones
- la comodidad

Es frecuentemente difícil obtener bacterias benéficas en los alimentos por sí mismos, aún si las bacterias vivas están presentes, tú tendrías que consumir grandes cantidades de yoghurt para obtener la suficiente cantidad de bacterias para obtener cierto efecto, considerando especialmente lo siguiente:

- Debido a la pasteurización, las marcas más populares de yoghurt no contienen cultivos vivos.
- Pruebas de laboratorio de varios productos lácteos cultivados, han demostrado que las bacterias que se supone que deben existir ahí, no se encuentran presentes o bien, se encuentran presentes en un nivel muy bajo.
- Los alimentos cocidos no contienen organismos vivos. Todos los productos lácteos cultivados deben consumirse crudos para aprovechar cualquier beneficio probiótico.
- Las bacterias buenas no pueden sobrevivir al ambiente ácido del estómago, por lo que organismos vivos hacen que los intestinos realicen sus acciones benéficas.

## ¡ACIDOPHILUS PLUS AYUDA A TENER UN SANO EQUILIBRIO!

¡ Un amplio espectro de organismos de la cadena alimentaria humana! El ingerir varios tipos de productos lácteos cultivados sobre una base diaria, alrededor del mundo, sería una forma ideal para consumir diversos microorganismos. Para proveer un soporte de amplio espectro a la salud del tracto gastrointestinal, NeoLife ha seleccionado y extraído sólo las mejores bacterias utilizadas para preparar alimentos enteros: yoghurt europeo, leche fermentada con acidophilus, leche fermentada con bifidus y yakult, una popular leche japonesa fermentada. La identidad de todos los elementos es estricta y continuamente controlada para asegurar que exactamente el elemento correcto esté presente todas las veces. El producto libera cinco tipos de ácido láctico producido por bacterias a razón de 1: 1: 1: 1: 1:

- *Lactobacillus acidophilus*
- *Lactobacillus bulgaricus*
- *Lactobacillus casei*
- *Bifidobacterium bifidum*
- *Streptococcus thermophilus*

¡Conveniente! Debido a que los productos lácteos tienen una corta vida de aparador, el Acidophilus Plus de NeoLife tiene una vida de aparador más prolongada si es que se almacena correctamente colocado en un lugar fresco y seco y refrigerándolo después de abrirse. Y mientras que los productos lácteos cultivados pueden presentar inconvenientes para su transportación, almacenamiento y algunas veces, hasta para encontrarlos, Acidophilus Plus resulta fácil de tomar ¡en cualquier parte a la que su muy activo tipo de vida le lleve! El sólo tomar una cápsula de Acidophilus Plus cada día, resulta una manera muy conveniente para ayudar a mantener un constante y sano equilibrio de la flora intestinal.

¡Potencia garantizada! Las formaciones bacterianas de NeoLife se cultivan bajo estrictas condiciones, para garantizar los más altos niveles de bacterias activas - niveles más altos que los que se encuentran en una porción de alimentos lácteos cultivados. ¡De hecho, una cápsula de Acidophilus Plus, contiene tantas bacterias buenas como 10 tazas de yoghurt o como 8 porciones de leche de acidophilus! El mantener la salud gastrointestinal requiere de la presencia de entre 100 millones y mil millones de bacterias por día. Cada cápsula de Acidophilus Plus contiene cinco mil millones de bacterias benéficas viables.

¡Tecnología de entrega dirigida! Nuestra exclusiva Tecnología de entrega dirigida, protege a las bacterias benéficas del daño del ambiente ácido del estómago y maximiza el número de bacterias vivas que llegan a los intestinos. Para producir Acidophilus Plus, diversos tipos de bacterias productoras de ácido láctico se procesan especialmente junto con gel formador de polisacáridos, que son insolubles en condiciones ácidas y encapsuladas en una cápsula de gelatina dura. Cuando la cápsula se encuentra en el ambiente ácido del estómago, se disuelve y los contenidos de las cápsulas forman una matriz insoluble que protegen a la bacteria. Cuando la cápsula llega a los intestinos, la matriz protectora a base de gelgard, se disuelve y las bacterias son liberadas. Los cultivos activos se liberan ¡exactamente en el momento en que deben actuar para ejercer sus benéficos efectos!



**SISTEMA EXCLUSIVO DE PROTECCIÓN ENTÉRICA GEL-GARD<sup>MR</sup>**

Garantiza la entrega de los cultivos beneficiosos

