



FitLine® All-in-1000 Plus®



„Probiotický“ - nové heslo?

Mluvíme-li dnes o jogurtu a jiných kysaných mléčných výrobcích, nesmí chybět pojem „probiotický“.

Ale co toto slovo vlastně znamená?

Probiotica („probiotický“) = „pro život“ - jsou potraviny obsahující živé mikroorganismy, které ovlivňují poměr zdraví prospěšných a škodlivých střevních mikroorganismů tak, že díky tomu dochází k pozitivnímu efektu na celý organismus. Probiotica vytvářejí zdravou střevní flóru a podporují její růst.



Které bakterie působí probioticky a proč?

Mezi mnoha mikroorganismy jsou určití zástupci tří skupin bakterií, které jsou zdraví prospěšné:

Laktobacily	Tyto tři kmeny jsou nejlépe prozkoumanými mikroorganismy v souvislosti s příznivými účinky na zdraví. Laktobacily brzdí růst patogenních (zdraví škodlivých) zárodků, a to tak, že pomocí mléčných kyselin vytvářejí kyselé prostředí a vytvářejí baktericidy. <i>Lactobacillus bulgaricus</i> a <i>Streptococcus thermophilus</i> navzájem příznivě ovlivňují svůj růst a tím ještě podporují pozitivní efekty.
Bifidobakterie	
Streptokoky	



Přednosti produktu, který prospěje Vašemu zdraví

- Růst patogenních zárodků se výrazně zbrzdí. Probiotické mikroorganismy vytvářejí ve střevě „špatné životní podmínky“ pro patogenní zárodky, takže se zpomaluje jejich růst.
- Patogenní zárodky produkují také enzymy, které tvoří karcinogenní látky, a může tak dojít k propuknutí rakoviny. Průzkumy ukázaly, že probiotica výrazně snižují aktivitu enzymů.
- Imunologické obranné mechanismy se zřetelně zlepšují.
- Dojde k výraznému snížení nebo vymizení výskytu průjemových onemocnění.



Přednosti produktu, který prospěje Vašemu zdraví

- Symptomy často se vyskytujících plísňových onemocnění způsobených plísní *Candida albicans* se zmírňují nebo dokonce vymizí.
- Po podávání antibiotik nebo během něj se urychluje obnovení zdravé střevní flóry.
- Osídlení žaludeční sliznice bakteriemi *Helicobakter pylori*, které jsou odpovědné za vznik žaludečních vředů a rakoviny žaludku, je díky účinkům probiotických bakterií redukováno.
- Intolerancí laktózy (nesnášenlivostí mléčného cukru) trpí asi 30% evropského obyvatelstva. Tato intolerance vede k průjmům. Osoby trpící intolerancí laktózy se musí vyhýbat mléku a mléčným výrobkům (našim nejdůležitějším dodavatelům vápníku!). Probiotica výrazně zlepšují snášenlivost laktózy.



Prevence je lepší než léčba!

Základním předpokladem „profylaktického účinku“ popř. úspěchu „kúry“ za pomoci probiotických látek je, že dostatečně velké množství živých mikroorganismů - pokud možno různých kmenů - projde bez poškození kyselým prostředím žaludku a tenkým střevem a dostane se do tlustého střeva.

Prebioticum inulin působí v kyselém prostředí žaludku současně jako ochranný plášť pro probiotické bakterie.

Tam se probiotické mikroorganismy přichytí k buňkám střevní sliznice. Čím pevněji tam přilnou, tím déle zůstanou ve střevě a mohou optimálně uplatnit své účinky na podporu zdraví.



Prevence je lepší než léčba!

Cílem je osídlení co největšího počtu probiotických mikroorganismů, aby pro škodlivé zárodky nezbylo žádné místo. Zcela podle hesla: Jsou-li všechny „přistávací plochy“ obsazeny přátelskými bakteriemi, nezbude pro negativní zárodky žádné volné místo a jsou ze střeva vyloučeny.

„Přistání“ lze probiotickým zárodkům ještě ulehčit, jsou-li tzv. „prebiotica“ obsažena v jogurtu. Prebiotica jsou určité nestravitelné druhy vlákniny, které normálně nejsou v přírodním jogurtu obsaženy. Musí být tedy dodatečně přijímány v potravě nebo přidávány do jogurtu.



„ALL-IN-1000 Plus®“ Probiotic“ obsahuje proto navíc Prebiotic inulin!

V jednom litru (1000 ml) - odtud také chráněná značka „ALL-IN-1000 Plus®“ se nacházejí všechny potřebné obsahové látky, aby bylo možno rozvinout celou paletu kladných vlastností.

Probiotické mikroorganismy jsou složeny ze vzájemně přesně sladěné jedinečné směsi různých kmenů:

Lactobacillus acidophilus La-5, bifidobakterie Bb-12, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus.

Kombinace zdraví prospěšných vlastností všech použitých kmenů poskytuje optimální prevenci zdraví.

Jak již bylo zmíněno, je „přistání“ mikroorganismů ve střevě ulehčeno přidáním potřebných polyfruktozanů (inulínu).

FitLine® All-in-1000 Plus®



Velkou výhodou je příprava čerstvého **ALL-IN-1000 Plus® - Probiotic**. Mikroorganismy se tvoří díky způsobu přípravy v optimálním množství. Aktivita probiotických látek zůstává zachována na vysoké úrovni, protože **ALL-IN-1000 Plus® - Probiotic** je možno po přípravě konzumovat nebo uchovat v chladničce až do úplného spotřebování. Konzervační látky nejsou v **ALL-IN-1000 Plus®** zapotřebí. Naproti tomu u průmyslově vyráběných probiotických jogurtů se často provádí ke zvýšení trvanlivosti ošetření teplem. Takové ošetření však usmrcuje velké množství žádoucích mikroorganismů - zdraví prospěšné vlastnosti jsou tak --- redukovány.

Průměrný obsah	ve 100g prášku	%DDD*	v 1 litru hotového	%DDD* jogurtu**
energetická hodnota	1250 kJ 295 kcal		1806 kJ 425 kcal	
bílkoviny	23,2 g		47 g	
sacharidy	44 g		42 g	
tuk	1,4 g		1,7 g	
chlebové jednotky	3,7		3,5	
kalciium	410 mg	51	1440 mg	180
magnézium	220 mg	73	250 mg	83
fosfor	730 mg	91	1340 mg	168

--*DDD podle evropské směrnice o výživných hodnotách popř. procentuální podíl doporučeného dávkování (90/469/EWG)

**1 litr hotového jogurtu připravený z 50,5g prášku a asi 1 litr odtučněného mléka (0,3% tuku)

ALL-IN-1000 Plus® – Probiotic obsahuje asi 30 x více mikroorganismů!

FitLine® All-in-1000 Plus®



ALL-in-1000 Plus®- Probiotic je jogurt,
který se vyznačuje mnoha zvláštnostmi:

- obsahuje více vzájemně sladěných probiotických mikroorganismů
- obsahuje vysokou koncentraci živých bakterií
- bez stabilizátorů a konzervačních látek
- nízký obsah cholesterolu
- biologicky hodnotný
- bohatý na přírodní minerální látky (vápník, hořčík, fosfor)
- s obsahem vlákniny

FitLine® All-in-1000 Plus®



Účinná podpora zdraví s FitLine® ALL-IN-1000 Plus

- obsahuje většinu živých kultur
- s největším počtem zdraví prospěšných bakterií na mililitr jogurtu
- s 5 různými jogurtovými kulturami
- s nejnižším množstvím kalorií a tuků
- neobsahuje žádné umělé farbivá
- neobsahuje žádné umělé aromatické látky
- s nejnižším množstvím cholesterolu
- bohatý na přírodní minerální látky - kalcium, magnézium, fosfor
- je bohatý na probioticky účinnou vlákninu (oligofruktóza)
- neobsahuje konzervační prostředky
- neobsahuje žádné želírovací prostředky
- neobsahuje žádné stabilizátory
- není vystaven termizaci
- biologicky vysoce hodnotný

Připravuje se vždy čerstvý !

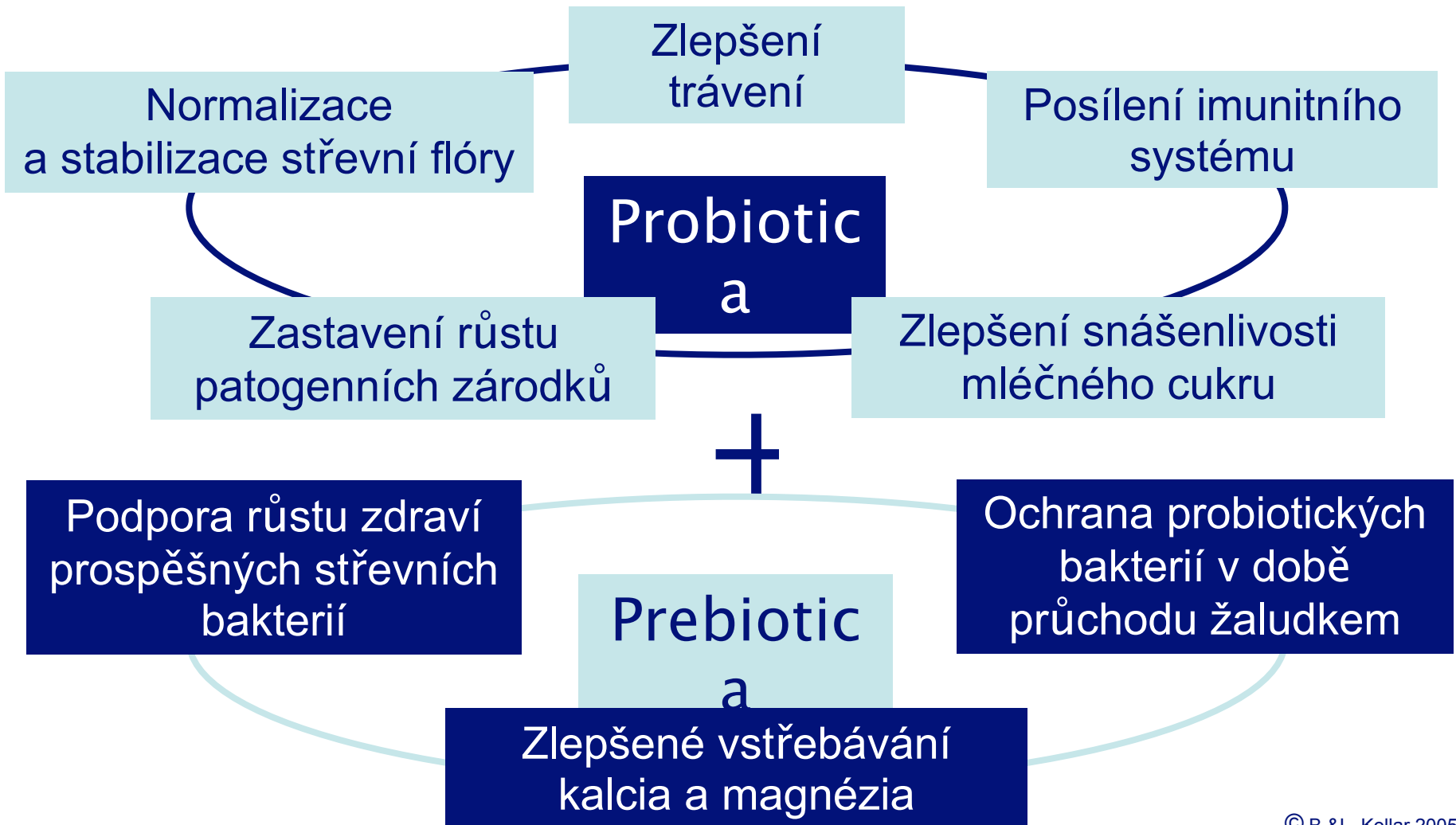
a proto jedinečný!



FitLine® All-in-1000 Plus®



Jaké účinky na podporu zdraví mají probiotiká a prebiotiká?



FitLine® All-in-1000 Plus®



cca 130 000 probiotík
na 1 ml
bežného probiotického jogurtu

1 až 2 druhy kultúr



125 ml = 16 miliónov
probiotík

cca 80 -100 miliónov probiotík
na 1 ml
FitLine® All-in-1000 jogurtu

5 druhov kultúr



125 ml = 11 miliárd
probiotík

FitLine® All-in-1000 Plus®



Proč máme jíst probiotika

- Podporují imunitní systém
- Snižují hladinu cholesterolu
- Potlačují riziko vzniku rakoviny
- Pomáhají při průjmě, zácpě, plynatosti
- Konzumujte je, pokud trpíte syndromem dráždění tlustého střeva
- Pomáhají ženám s častým výskytem vaginálních infekcí
- Pomáhají také jako prevence opakovaného zánětu močových cest
- Obnovují střevní flóru, (po antibiotikách)

