



Fibregum B®

Todos os benefícios de uma fibra prebiótica sem desconfortos intestinais

Hidrossolúvel, com odor e sabor agradáveis



Fibregum B® é uma fibra prebiótica bifidogênica, purificada a partir da Goma Acácia e extraída do caule e ramos de árvores de Acácia (*Leguminosae*), que crescem principalmente na região do Sahel, na África.

Fibregum B® é extremamente importante para a proteção, o funcionamento mecânico e metabólico do intestino, modulando a flora intestinal através do efeito bifidogênico e mantendo a função digestiva e imunológica. Um estudo realizado pela Nexira mostrou que a ingestão de **Fibregum B®** aumentou significativamente a população da flora intestinal, sendo os resultados mais expressivos em indivíduos com contagem baixa de bifidobactérias inicial.

Atua também auxiliando no controle do peso, por mecanismo indireto, induzindo a liberação de neuropeptídeos que agem na sensação de saciedade. De acordo com um estudo publicado no *The American Journal of Clinical Nutrition*, em novembro de 2009, a fermentação bacteriana dos prebióticos resulta no aumento da secreção de dois neuropeptídeos intestinais (GLP-1* e peptídeo YY) que aumentam a sensação de saciedade, por modular dois importantes neurônios (Cani PD, *et al.* 2009). Os neuropeptídeos intestinais inibem o neurônio NPY/ AgRP**, responsável pela ingestão alimentar e estimula o neurônio POMC/ CART***, responsável pela diminuição da ingestão alimentar.

Fibregum B® é ainda FODMAP *friendly*. FODMAP são carboidratos de cadeias curtas insuficientemente absorvidos pelo trato gastrointestinal, e rapidamente fermentados pelas bactérias intestinais, o que muitas vezes contribui para os sintomas da Síndrome do Intestino Irritável e outros efeitos indesejados. **Fibregum B®** é a primeira fibra dietética certificada como FODMAP Friendly, não provocando nenhum desses sintomas e nem os efeitos colaterais comuns a diversas outras fibras, como gases, flatulências e desconfortos abdominais.

Além disso, possui outros benefícios: colabora na redução da resistência à insulina e na redução dos fatores de risco associados com doenças renais, em uma dieta rica em proteínas. Também melhora a barreira intestinal por reforçar as *tight junctions*, sendo benéfico no cuidado da Síndrome do Intestino Permeável.

EFICÁCIA DO FIBREGUM B®

Estudo *IN VITRO*

Avaliação da fermentação prebiótica

Estudo realizado através do Modelo "Twin-Shim", um estimulador do ecossistema intestinal microbiano humano, que reproduz fielmente o trato gastrointestinal, incluindo as três diferentes porções do cólon: Cólon Ascendente, Transversal e Descendente. Analisou-se a Goma Acácia e o FOS (fruto-oligossacarídeos) na dosagem de 5 g/dia (equivalente a 10 g/dia em humanos). O objetivo do estudo foi avaliar a fermentação prebiótica por todo o cólon e o efeito na atividade intestinal.

Vs control	AC		TC		DC	
	FIBREGUM B®	FOS	FIBREGUM B®	FOS	FIBREGUM B®	FOS
Total bacteria	-	↗↗	↗↗	↗↗	-	↗↗
Bifidobacteria	-	-	↗↗	-	-	-
Lactobacilli	-	↗↗	-	↗↗	-	↗↗
Bacteroidetes	-	-	↗↗	↗↗	↗↗	-
Firmicutes	↘↘	↘↘	-	-	-	-
Specific bacteria: <i>Faecalibacterium prausnitzii</i>	artefact	artefact	↗↗	-	↗↗	-

Nome Científico

Acacia gum

Dose Usual

Uso isolado: 5 g a 10 g/dia

Uso associado: 1 g a 5 g/dia

Atributos do produto

- Obtido através da purificação da goma acácia.
- Fibra prebiótica 100% de origem vegetal.
- Não causa distensão abdominal e aumento de gases, comumente associado às fibras prebióticas.
- A fermentação intestinal pelas bactérias probióticas é mais lenta, garantindo maiores resultados e benefícios.
- Ajuda a aumentar a produção de ácidos graxos de cadeia curta, principalmente butirato.
- Auxilia no equilíbrio da flora intestinal, possui efeito bifidogênico.
- Quando diluída em água, não forma gel.
- Odor e sabor agradável, facilidade para ser ingerida, pode ser administrada em água, sucos, leites vegetais ou em shakes.
- Não cariogênico, não é fermentada pelas bactérias presentes na flora bucal.
- Apresenta alta tolerância intestinal.
- Melhora a razão Firmicutes / Bacteroidetes na microbiota intestinal, aumentando Bacteroidetes e diminuindo Firmicutes.
- Auxilia na redução da glicemia e da resistência à insulina.
- Indicado na constipação.
- Em uma dieta rica em proteínas, contribui para a diminuição dos fatores de risco associados com a doença renal.
- Primeira fibra dietética a ser certificada como FODMAP *Friendly*.
- Reforça as *tight junctions* intestinais.
- Auxilia no cuidado da Síndrome do Intestino Permeável e Irritável.



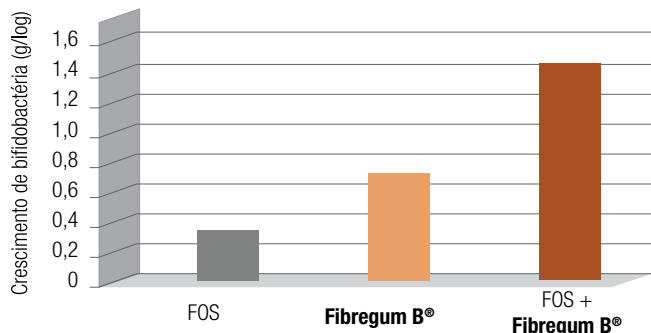
RESULTADO

Fibregum B® promove no cólon transversal um aumento do total de bifidobactérias e bacteroidetes, bactérias consideradas boas para o organismo, além de aumentar a *Faecalibacterium prausnitzii*.

Estudo *IN VIVO*

Efeitos prebióticos

Estudo duplo-cego randomizado controlado para avaliar os efeitos prebióticos do **Fibregum B®** numa dosagem de 6g/dia durante 1 semana.

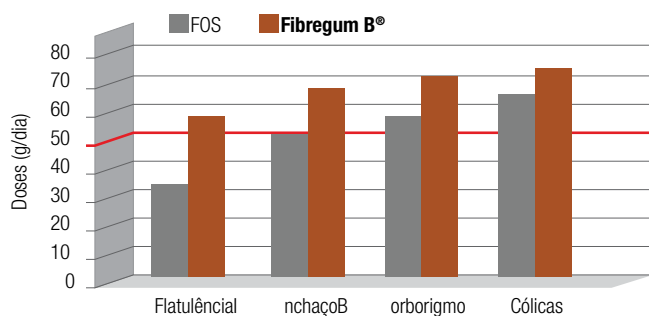


RESULTADO

Fibregum B® ajuda a promover o crescimento das bifidobactérias no cólon e quando associado ao FOS, obteve maior desenvolvimento, pela sinergia da ação dos dois ativos.

Alta tolerância intestinal

Estudo para avaliar a tolerância do **Fibregum B®** com relação aos efeitos colaterais laxativos.

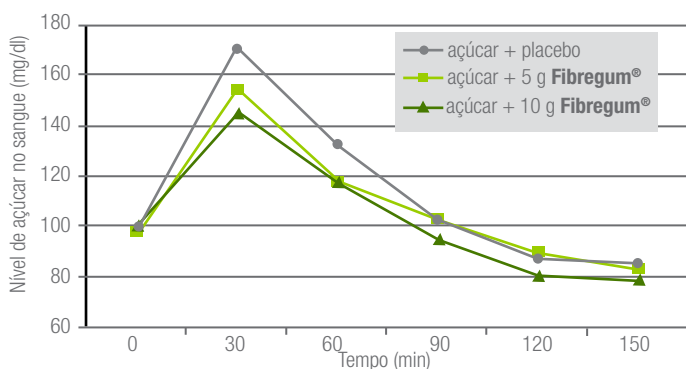


RESULTADO

Fibregum B® apresenta boa tolerância utilizando-se até 50g/dia devido a baixa produção de gás, minimizando os sintomas de desconforto intestinal.

Efeito Hipoglicemiante

Estudo realizado em 12 indivíduos saudáveis, administrando-se 5g a 10g de **Fibregum B®**.



RESULTADO

Fibregum B® auxilia na redução da resposta glicêmica pós-prandial.

*GLP-1 - Glucagon-like peptide-1

**NPY/ AgRP - neuropeptide Y/agouti-related protein

***POMC/ CART (pro-opiomelanocortin and cocaine/amphetamine-regulated transcript)

Efeito prebiótico para disbiose intestinal

Fibregum B®.....3g
Ziam.....5g

Administrar 1 sachê ao dia.

Pode ser adicionado em alimentos 'in natura', como na banana amassada, em sucos ou em água.

Estímulo do bom funcionamento intestinal e reequilíbrio da flora

Fibregum B®.....5g
Lactobacillus acidophilus.....1 bilhão de UFC
Lactobacillus rhamnosus.....2 bilhões de UFC
Lactobacillus casei.....1 bilhão de UFC
Adicionar o conteúdo de 1 envelope em um copo com 200 ml de água.

Sugestões de Fórmulas

uso *IN*

Literatura do fornecedor Nexira (França) Meance S. Acacia gum (Fibregum™), a very well tolerated specific natural prebiotic having a wide range of food applications - Part 1. AgroFood Industry Hi-tech: 24-28, 2004. Meance S. Health effects and food applications of Acacia Gum, Fibregum™ - Part 2 *AgroFood Industry Hi-tech: 32-35, 2004. Cani PD, Lecourt E, Dewulf EM, Sohet FM, Pachikian BD, Naslain D, De Backer F, Neyrinck AM, Delzenne NM. Gut microbiota fermentation of prebiotics increases satietogenic and incretin gut peptide production with consequences for appetite sensation and glucose response after a meal. Am J Clin Nutr. 2009 Nov;90(5):1236-43. Epub 2009 Sep 23.

Referências bibliográficas

Magistral 0800 142 700 • 0800 701 4311 vendas@galena.com.br

Industrial 0800 144 150 industrial@galena.com.br

Desenvolvido por

nexira
Innovation Inspired by Nature

Produzido na França

Exclusividade

Galena®

galenanutrition.com.br
galena.com.br
 galenafarmaceutica

MANDA MANIPULAR