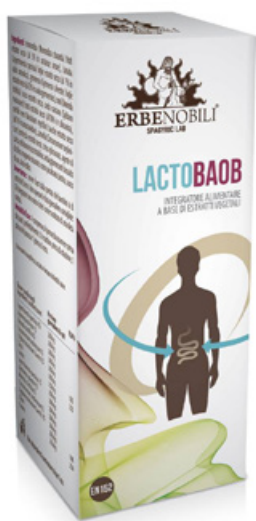


Lactobaob

Složení: Baobab (*Adansonia digitata*) - extrakt z plodu, *Lactobacillus acidophilus* DSM 21717 (živé buňky, 10 miliard UFC/g), enzymix (směs enzymů: amyláza, proteáza, glukoamyláza, lipáza, celulóza, laktáza, pektináza).

Úvod



Dyspepsie je patologický stav, charakterizovaný jako souhrn subjektivních obtíží, které pacient lokalizuje do oblasti trávicího traktu (např. střešní diskomfort, meteorismus, průjem, obstipace). Podle příčiny rozlišujeme dyspepsii organickou, sekundární a funkční. U organické dyspepsie je příčinou symptomů organické onemocnění některého úseku gastrointestinálního traktu. Pokud je příčina potíží v organickém onemocnění mimo zažívací trakt, hovoříme o sekundární dyspepsii. Za funkční dyspepsii se označuje stav, kdy příčinou není žádné organické onemocnění (ať už v oblasti GIT nebo mimo něj), jedná se o funkční dyspepsii. K častým příčinám funkční dyspepsie

patří nedostatečná aktivita některých trávicích enzymů nebo poruchy ve složení střevního mikrobiomu. Trávicí enzymy zajišťují štěpení živin. Při nedostatku či nedostatečné aktivitě některého enzymu je trávení narušeno a objevují se trávicí potíže. Často se objevuje například pocit plnosti a nadýmání po konzumaci jídla ze zeleniny nebo obilovin. Společným jmenovatelem těchto potravin je vysoký obsah polysacharidů. Jejich trávení začíná už v dutině ústní, ale maximum probíhá ve střevě za účasti trávicích enzymů, především amylázy. Obdobně ve střevě dochází ke trávení dalších živin – tuků (za přispění lipáz) a proteinů (za účasti proteáz). Pokud je ve střevě nedostatek těchto enzymů, je narušeno štěpení živin, a rozvíjejí se nepříjemné příznaky, např. říhání, meteorismus a střešní diskomfort. Podobné potíže může způsobit chybné složení střevního mikrobiomu. V případě tohoto typu funkční dyspepsie může k odstranění příznaků pomoci přípravek s obsahem trávicích enzymů a probiotik. Na našem trhu je dostupný italský přípravek Lactobaob, který obsahuje nejen trávicí enzymy a probatika, ale navíc extrakt z plodu baobabu, který má na trávení též příznivý účinek.

Charakteristika

Lactobaob je potravinový doplněk podporující fyziologický průběh trávení. Přípravek obsahuje směs trávicích enzymů (označených výrobcem jako enzymix): amylázu, glukoamylázu, celulózu, laktázu, pektinázu, lipázu, proteázu. Dále přípravek obsahuje živé probiotické bakterie *Lactobacillus acidophilus* DSM 21717 (v množství 10 miliard UFC/g), extrakt z dužiny

plodu baobabu (*Adansonia digitata* L.). Základní složku přípravku tvoří enzymy působící trávení živin obsažených ve stravě – sacharidů, lipidů a proteinů. Několik z těchto enzymů umožňuje štěpení polysacharidů na dobře vstřebatelné jednoduché cukry. Amyláza patří mezi hydrolázy a štěpí škrob na jednodušší cukry a umožňuje tak jejich vstřebávání. Glukoamyláza je hydroláza, která hydrolyzuje glykozidické vazby řetězců oligo- a polysacharidů za vzniku D-glukózy. Konečnými produkty působení glukoamyláz jsou jednoduché cukry jako je glukóza a maltóza. Pektináza je enzym rozkládající polysacharid pektin, který je stavební látkou mnoha druhů ovoce. Po rozkladu pektinů jsou cukry lépe vstřebatelné. Laktáza je enzym, který katalyzuje štěpení laktózy (mléčného cukru) na jednoduché sacharidy D-glukózu a D-galaktózu. Celulóza je enzym, který je důležitý pro štěpení potravin bohatých na vlákninu. Celulóza štěpí celulózu rostlinných vláken na D-glukózu. Lidský organismus si sám celulózu nevytváří, je proto třeba pro trávení potravin její dodávání. Uvedené enzymy obsažené v přípravku pocházejí z hub, jsou aktivní v širokém rozmezí pH (od 3,0 do 9,0) jsou tedy aktivní jak kyselém, tak neutrálním, tak zásaditém prostředí trávicího traktu. Při požití řed jídlem posilují procesy přednatrávení potravy enzymy přirozeně obsaženými v potravě. Jsou deaktivovány mastnými kyselinami a opětovně se aktivují v duodenu a přispívají k dovršení trávicího procesu.¹ *Lactobacillus acidophilus* je nejdůležitější složkou střevního mikrobiomu, chrání střevo před dysbiózou a má proto důležitou roli v prevenci množení patogenních bakterií. Zlepšuje rovněž trávení laktózy. Hraje důležitou roli při fyziologickém trávení, přispívá také k dobré funkci imunitního systému; prospívá tedy nejen zažívacímu traktu, ale celému organismu. Proto se používá jako osvědčené probiotikum.¹ Dužina plodu baobabu obsahuje vlákninu, působí jako prebiotikum, slouží k výživě prebiotických bakterií a podporuje tak jejich prospěšnou funkci. Kromě toho obsahuje řadu vitaminů, např. C, riboflavin (B2), niacin (B3) a vitamin A. Dužina plodu baobabu je v tradiční medicíně používána při průjmech a dalších zažívacích problémech.²

Použití

Přípravek snižuje pocit těžkosti po jídle, snižuje pocit nadýmání, obnovuje rovnováhu střevní mikroflóry.

- **Nežádoucí účinky, kontraindikace:** Nejsou známy.
- **Dávkování a způsob užití:** 1-2 kapsle před jídlem
- **Balení:** 42 kapslí po 550 mg
- **Výrobce:** Erbenobili, Itálie

Literatura

1. Pocock G. *Human Physiology*. Oxford: Oxford University Press, 2006.
2. Kaboré D, Sawadogo-Lingani H, Diawara B. et al. A review of baobab (*Adansonia digitata*) products: Effect of processing techniques, medicinal properties and uses. *Afr J Food Sci* 1011;5:833-844.

Poznámka:

Statut přípravku: doplněk stravy. Úhrada z prostředků veřejného zdravotního pojištění: není hrazen. Profil zpracován kolektivem autorů, s využitím odborné literatury.