FERMATIGO
WORLD

Power of the microbiome

Kvalita bez kompromisů, postavená na vědě

PREBIOLACT

Microbiome food

100% přírodní prebiotický koktejl s vysokým obsahem komplexního spektra vlákniny, superpotravin a flavobiotik, pro podporu mikrobiomu, zdravého trávení a více energie.

PREBIOLACT je chytrý způsob, jak zdravě nakrmit svůj mikrobiom každý den.

PREBIOLACT

—

Doplněk stravy obsahující komplexní směs koncentrované **rozpustné vlákniny** z kukuřice a pšenice (zcela bez lepku), čekankové vlákniny- inulinu, **prebiotik** nové generace (XOS, IMOS) a **superpotravin** (borůvka, banán, granátové jablko a kiwi), pro podporu střevního mikrobiomu.

VLÁKNINY ZVYŠUJÍ PRODUKCI STŘEVNÍHO BUTYRÁTU A PODPORUJÍ RŮST LAKTOBACILŮ A BIFIDOBAKTERIÍ.

=

50% denního příjmu vlákniny koncentrovaný do dvou čajových lžiček.

Studie účinných látek potvrdily:

1. Správnou funkci **trávicího traktu a střev.**

2. Zvýšení **četnosti stolice,** zmírnění **bolestí a nadýmání.**

3. Zvýšení **rozmanitosti mikrobiomu.**

4. Zvýšení **pocitu nasycení,** snížení **chuti na sladké.**

Jak působí účinné látky dle klinických studií:

1 Inulin
(z kořene čekanky)

Podporuje růst prospěšných bakterií, zejména rodu *Bifidobacterium* a přispívá k pravidelnosti střevní činnosti. Zlepšuje vstřebávání vápníku. V časopise *Nutrients* (2024).

Zvyšuje diverzitu mikrobiomu a zlepšuje stav v případě dysbiózy. **Podporuje také svalovou hmotu** („gut–muscle axis"). V časopise *Nature* (2024).

Ovlivňuje rozhodování o jídle. V časopise *Gut* (2023).

2 Psyllium

Zlepšuje průchod střevy zvýšením obsahu vody ve stolici. V časopise *AJCN* (2022).

Zlepšuje bariéru střev. V časopise *CRFSN* (2023).

NAPOMÁHÁ VYVAZOVAT TOXICKÉ LÁTKY ZE STŘEVA

3 Xylooligosacharidy (XOS)

Pomáhají obnovit rovnováhu **mikrobioty.** V časopise *Frontiers in Nutrion* (2021).

Přehled z roku 2025 potvrzuje potenciál XOS jako **funkční součást pro výživu střevního mikrobiomu.** V časopise *Food & Function*.

4 Isomaltooligosacharidy (IMOS)

Podporují růst **bifidobakterií a laktobacilů, zlepšují funkci střev.** V časopise *Applied Science* (2022).

PREBIOTIKUM VYSKYTUJÍCÍ SE V MEDU

5 Rozpustná **kukuřičná vláknina**

Přispívá k tvorbě krátkých mastných kyselin (SCFA), **zvláště butyrátu, propionátu a acetátu.** V časopise *The Journal of Nutrition* (2016).

6 Sušený **borůvkový prášek**

Polyfenoly z borůvek (proanthokyanidiny) **podporují střevní bariéru a mikrobiální homeostázu.** V časopise *Nature* (2020).

BORŮVKY SLOUŽÍ JAKO BOOSTER ZDRAVÉHO STŘEVNÍHO MIKROBIOMU

---

7 Sušený **banánový prášek**

Obsahuje vlákninu, prebiotika (rezistentní škrob), polyfenoly, které **pozitivně ovlivňují fermentaci.** V časopise *Molecules* (2025).

PODPORUJE AKTIVITU PŘÁTELSKÉ BAKTERIE RODU *FAECALIBACTERIUM PRAUSNITZII*

8 Sušené **granátové jablko**

Granátové jablko je bohaté na antioxidanty (např. polyfenoly, antokyany), které **chrání buňky před oxidačním stresem.** V časopise *Antioxidants* (2020).

Modulace **mikrobiomu** & tvorba **urolithinů**

Polyfenoly (ellagitanniny) obsažené v granátovém jablku působí jako **prebiotika a podporují růst prospěšných bakterií** (např. *Lactobacillus, Bifidobacterium*).

Střevní mikroorganismy přeměňují ellagitanniny na bioaktivní metabolity – zejména urolithiny, které posilují **střevní bariéru.** V časopise *Scientific Reports* (2021).

Konzumace granátového jablka vede k výraznému posunu ve složení mikrobiomu směrem k „lepší rovnováze“, zejména u zdravých jedinců, včetně zvýšení poměru prospěšných vůči škodlivým bakteriím. V časopise *Microorganisms* (2025).

Zvýšení prospěšných bakterií

V randomizované studii u zdravých osob vedla suplementace granátového extraktu k nárůstu rodů *Lactobacillus, Enterococcus, Prevotella.* V časopise *Foods* (2024).

Působení na **střevní sliznici a biofilm**

9 Sušený **prášek z kiwi**

Kiwi **obsahuje vlákninu a polymery** (např. pektin) s prebiotickými a antioxidantními vlastnostmi.

Konzumace kiwi vede ke **zvýšení množství bifidobakterií a laktobacilů ve stolici.** Jedná se o významný prebiotický efekt. V časopise *MEHD* (2012).

Studie z roku 2022 zjistila, že **dvě kiwi denně po dobu 4 týdnů** vedly ke zlepšení celkového komfortu. V časopise *The American Journal of Gastroenterology* (2023).

KONZUMACE KIWI PODPORUJE POPULACI BAKTERIÍ *AKKERMANSIA MUCINIPHILA*

Složení:

Granulovaný inulin z čekanky, rozpustná kukuřičná

vláknina z kukuřice, rozpustná pšeničná vláknina bez lepku, psyllium (osemení jitrocele vejčitého – *Plantago ovata*), xylo-oligosacharidy, sušený borůvkový prášek, sušený banánový prášek, sušený prášek granátové jablko, isomalto-oligosacharidy*, koncentrovaný prášek z kiwi, flavobiotika (naringin a hesperidin), sladidlo (steviol-glykosidy).

*** ISOMALTO-OLIGOSACHARIDY JSOU ZDROJEM GLUKÓZY.**

Dávkování:

Pro razantní úpravu mikrobiomu 2-3 zarovnané čajové lžičky dvakrát denně ráno a večer, vždy před jídlem nebo během jídla rozpustit ve vodě, čaji nebo jiném nápoji a vypít. Sediment není na závadu.

Po upravení stolice lze snížit dávkování na 1 čajovou lžičku (cca 4 g) dvakrát denně ráno a večer rozpustit ve vodě, čaji nebo jiném nápoji a vypít před jídlem nebo během jídla.

Při současném užívání s léčivými přípravky je vhodné dodržet časový odstup alespoň 1 hodinu. **Dbejte na dostatečný příjem tekutin.**

Upozornění:

Nepřekračujte doporučené dávkování. Přípravek není určen jako náhrada pestré stravy. Neužívat v případě přecitlivělosti na některou ze složek. Není vhodné pro děti do 3 let, těhotné a kojící ženy. Ukládejte mimo dosah dětí. Zvýšená produkce střevních plynů je přirozeným projevem metabolizace prebiotik střevní mikrobiotou a není nežádoucím účinkem.

Skladování:

Skladujte v suchu a temnu při teplotě do 25 °C.

Hmotnost obsahu: **250 g**

Jedná se o edukační materiál pro pracovní účely marketingového oddělení. Není určeno pro distribuci do obchodní sítě.