



ВАГІБІОТИК®

— Дієтична добавка —

Листок-вкладиш

Інформація щодо вживання

Уважно прочитайте цей листок-вкладиш перед тим, як розпочати вживання Вагібіотик®! Збережіть цей листок-вкладиш, Вам може знадобитися перечитати його. Якщо у Вас виникнуть додаткові запитання, будь ласка, проконсультуйтеся з Вашим лікарем чи фармацевтом.

Склад: крохмаль кукурудзяний; глазуруюча речовина (капсула); гідроксипропілметилцелюлоза; лактобактерії *Lactiplantibacillus Plantarum* LB931 (DSM 11918); антизлежувачі: магнієві солі жирних кислот, кремнію діоксид; барвник: карбонат кальцію.

Компоненти	На 1 капсулу КУО (CFU)*	На 2 капсули КУО (CFU)*
Лактобактерії <i>Lactiplantibacillus Plantarum</i> LB931 (DSM 11918)	2,5 x 10 ⁹	5 x 10 ⁹

* КУО (CFU) – колонієутворюючі одиниці

Рекомендації щодо вживання: рекомендовано вживати як додаткове джерело лактобактерій для підвищення імунітету та нормалізації мікрофлори кишечника та вагінальної мікрофлори.

Не є лікарським засобом.

Спосіб вживання та кількість: вживати дітям від 14-ти років та дорослим по 1-2 капсулі один раз на добу за півгодини до їди протягом тижня, капсули необхідно запити достатньою кількістю води.

Термін вживання 1-2 тижні, в подальшому термін вживання та можливість повторного курсу необхідно узгоджувати з лікарем. Повторний курс може бути застосований через 3 тижні.


Перед вживанням рекомендується проконсультуватися з лікарем.

Не слід використовувати як заміну повноцінного раціону харчування.

Не перевищувати зазначену рекомендовану кількість для щоденного споживання.

Застереження: вагітним та жінкам в період лактації вживати за призначенням лікаря.

Протипоказання: індивідуальна чутливість до компонентів продукту; діти до 14-ти років.

Упаковка: капсули по 500 мг (mg), по 14 капсул у блістері, по 1 блістеру в картонній упаковці. Маса нетто 7 г (g) .

Умови зберігання: зберігати в оригінальній упаковці в сухому та недоступному для дітей місці, при температурі не вище 25 °С.

Дата виробництва та строк придатності: 2 роки від дати виготовлення. Номер серії виробництва та кінцева дата споживання «Придатний до» вказані на упаковці. Не слід використовувати після закінчення строку придатності.

Виробник: Біофарма С.р.л., Віа Гран Бретанья, 1, 21013 Галларате (провінція Варесе), Італія.

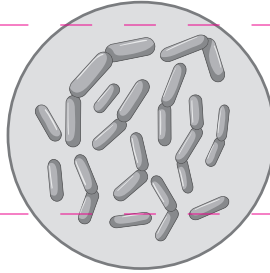
Маркетинг здійснює: Євро Лайфкер.

Дистриб'ютор / Імпортер / Організація, яка приймає претензії:

ТОВ «Конарк Інтелмед», вул. Шевченка, 315, м. Харків, 61033, Україна, тел.: +38 (044) 502-63-91.



Основні властивості лактобактерії (*Lactiplantibacillus Plantarum*) LB931:



Нормальна вагінальна флора характеризується позитивною рівновагою між корисними бактеріями (лактобактеріями) та умовно-патогенними мікроорганізмами. Лактобактерії володіють антагоністичною активністю по відношенню до патогенних і умовно-патогенних мікроорганізмів, та утворюють сприятливі умови для розвитку корисної мікрофлори.

Lactobacillus Plantarum LB931 мають наступний механізм пригнічення патогенної та умовно-патогенної флори:



Сприяють виробленню органічних кислот, зокрема молочної кислоти, що стимулює імунну систему та формує слабо-кисле середовище, попереджуючи розвиток урологічних та гінекологічних інфекційних захворювань;



Виробляють бактеріоцини (антимікробні речовини білкової природи);



Виробляють пероксид водню (антисептик, який чинить дезінфекційну та дезодораційну дію);



Мають високу адгезію до епітелію, в результаті чого формується захисний бар'єр проти колонізації патогенними та умовно-патогенними мікроорганізмами;



Мають конкуруючу дію з патогенними та умовно-патогенними мікроорганізмами за харчові субстрати та рецепторні ділянки, які присутні на епітеліальних клітинах стінок піхви та кишечника.

За матеріалами:

1. О. М. Василюк, Н. К. Коваленко, І. Л. Гармашева Інститут мікробіології і вірусології ім. Д. К. Заболотного НАН України, вул. Академіка Заболотного, 154, Київ МСП, Д03680, Україна Антагоністичні властивості штамів *LACTOBACILLUS PLANTARUM*, ізольованих із традиційних ферментованих продуктів України;
2. Седдік Х.А., Бендалі Ф., Гансель І., Спано Г., Жрідер Д. (2017) *Lactobacillus plantarum* та його пробіотичний та харчовий потенціал. *Probiotics Antimicrob Proteins* 9(2):112-122
3. <http://felizata.com.ua/nutraceuticals/prebiotics-and-probiotics/probiotics/laktobakterii-plantarum-lp01.html>;
4. <http://www.gastroscan.ru/handbook/118/1906>;
5. http://www.imiamn.org.ua/journal/2_2012/PDF/6.pdf.

Інформація надана з ознайомчою метою і не повинна бути використана для самолікування.

