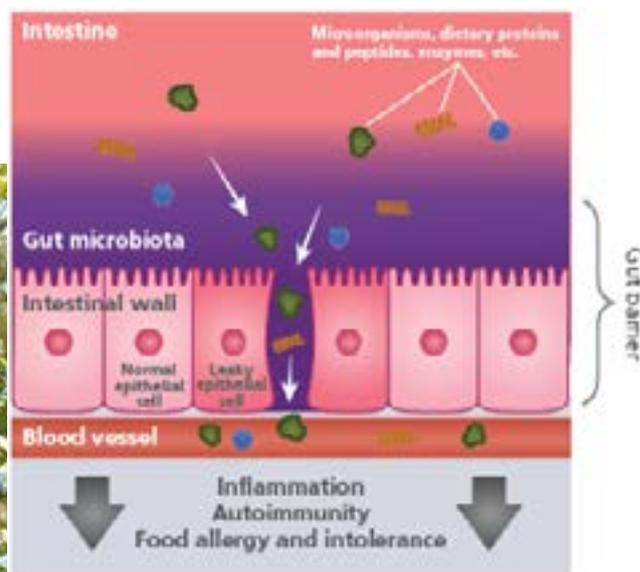


FIBREGUM™ NA SAÚDE DIGESTIVA & IMUNOLÓGICA

Um terço da população mundial está lutando contra algum sintoma relacionado ao intestino. A saúde digestiva não é apenas a saúde intestinal. Cada vez mais os consumidores associam a saúde digestiva com a saúde como um todo e ao bem-estar geral. A categoria de saúde digestiva atingiu USD 2,6 bilhões em 2016, com 13,5% de crescimento. Os probióticos, culturas bacterianas benéficas que colonizam o intestino humano, são o ingrediente número 1 nesta categoria com quase 60% de participação de mercado. Os probióticos provavelmente permanecerão dominantes no mercado por muito tempo. No entanto, os prebióticos, o alimento ou nutriente que sustenta as bactérias, devem ganhar participação de mercado dentro da categoria digestiva.

Existe uma forte ligação entre a saúde digestiva e a saúde imunológica. A barreira intestinal é um dos componentes mais importantes do sistema imunológico. Na verdade, 70% do sistema imunológico está localizado no trato digestivo. Seu principal papel é absorver nutrientes e servir como uma das barreiras mais importantes para o nosso organismo. A barreira intestinal nos protege de potenciais reações alérgicas, assim como ameaças microbiológicas e químicas.



Diferentes condições, como infecções, trauma por queimaduras ou cirurgias, e o uso excessivo de medicamentos, são conhecidos por causar a Síndrome do Intestino Permeável. A inflamação e os danos causados no revestimento intestinal causam o rompimento

das junções estreitas, resultando na absorção deficiente de nutrientes e na entrada de substâncias indesejadas na corrente sanguínea.

A incidência de permeabilidade intestinal prejudicada e aumentada (síndrome do intestino permeável) é cada vez mais estudada devido ao seu envolvimento em muitas doenças, como a Síndrome do Intestino Irritável, Doença Inflamatória Intestinal, entre outras. A modulação da composição e da atividade da microbiota intestinal é considerada uma maneira de melhorar a síndrome do intestino permeável e, assim, melhorar a saúde e o bem-estar geral.

Os sintomas da Síndrome do Intestino Permeável estão associados a fadiga, febres de origem desconhecida, dor abdominal, inchaço e diarreia, problemas de memória, dificuldades de concentração e pouca tolerância ao exercício.

Fibreğum™ é uma fibra dietética totalmente natural proveniente de árvores de acácia cuidadosamente selecionadas. A Nexira realizou vários experimentos para entender completamente como a fibra de acácia fermenta no cólon. Esses experimentos confirmam que a fermentação do Fibreğum™ ajuda a melhorar a impermeabilidade do intestino, reforçando as junções estreitas, proporcionando efeito anti-inflamatório. Baseado nesses estudos, Fibreğum™ é a única fibra com uma patente pendente na restauração da barreira intestinal.

Fibreğum™ é a escolha perfeita de fibra prebiótica visando a saúde intestinal e a melhoria da função imunológica. Além disso, é um ingrediente clean label: 100% natural, não possui nenhuma modificação química, enzimática ou genética, conta com certificação Kosher e Halal e possui versão orgânica. Fibreğum™ oferece garantia de 90% de fibra solúvel em base

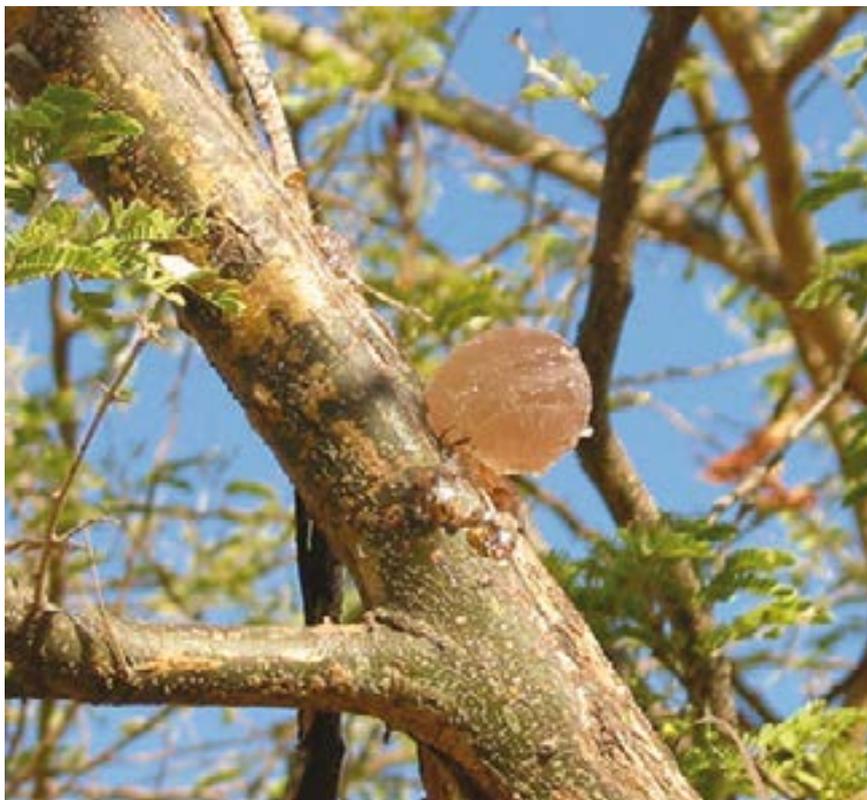
seca atestada pelo método AOAC 985.29.

Possui efeito prebiótico, pois aumenta o crescimento de bactérias benéficas para a microbiota intestinal, previne bactérias patogênicas e aumenta a produção de Ácidos Graxos de Cadeia Curta (acetato, propionato, butirato), responsáveis pelo bom funcionamento do intestino e pela proteção do epitélio intestinal.

Baixo em FODMAP (carboidratos de cadeias curtas que são insuficientemente absorvidos pelo trato gastrointestinal e rapidamente fermentados pelas bactérias intestinais causando sintomas da Síndrome do Intestino Irritável, como gases, flatulências e desconfortos), Fibreğum™ é gradualmente fermentado no trato intestinal sem geração de efeitos colaterais, pois é um polissacarídeo altamente ramificado, fermentado progressivamente e lentamente no cólon transversal e descendente.



O sucesso do Fibreğum™ vem aumentando por ser uma forma de melhorar a saúde e bem-estar do intestino e um nutriente capaz de promover o equilíbrio da microflora intestinal.



Fibreğum™ pode ser incorporado em qualquer alimento ou bebida, pela sua excelente estabilidade às condições do processo (temperatura, pH, fermentação, cisalhamento...) e baixa viscosidade, fornecendo propriedades tecnológicas e nutricionais aos produtos aplicados.



Nexira Brasil Comercial Ltda.
Tel.: (11) 3803-7373
nexira.com