

ENTERO ACTIVE

Il Simbiotico innovativo
frutto di una tecnologia naturale



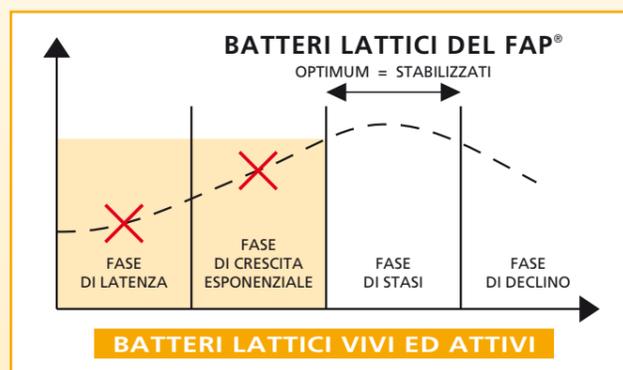
ENTERO ACTIVE E FAP®

Il FAP® (Facteur d'Assimilation Process) è un processo di fabbricazione brevettato e certificato dall'Istituto Pasteur di Parigi, a base di cereali germinati e fermentati mediante fermenti lattici vivi registrati presso il COMMUNITY REGISTER OF FEED ADDITIVES (CNCM) di Bruxelles. Tale metodo è brevettato ed autorizzato dalla Commissione Interministeriale ed Interprofessionale per l'Alimentazione Animale (CIIA n° 981030 del 01-10-98) del competente Ministero Francese.

Esso è ottenuto da un processo di germinazione e fermentazione dell'orzo, per un periodo variabile che va da 2 a 4 settimane, mediante l'impiego dei seguenti 8 ceppi di fermenti lattici vivi:

1) <i>Enterococcus faecium</i>	CNCM DASF con n° I-1248
2) <i>Lactobacillus acidophilus</i>	CNCM DALA con n° I-1246
3) <i>Lactobacillus casei</i>	CNCM DALC con n° I-1247
4) <i>Lactobacillus helveticus</i>	CNCM DALH con n° I-1251
5) <i>Lactobacillus plantarum</i>	CNCM DALP con n° I-1250
6) <i>Propionibacterium globosum</i>	CNCM DAPB con n° I-1249
7) <i>Streptococcus cremoris</i>	CNCM DASC con n° I-1244
8) <i>Streptococcus thermophilus</i>	CNCM DAST con n° I-1245

La contemporanea presenza dei fermenti lattici attivatori del processo (robottici), di **FOS**, **Mannoligosaccaridi** e **β-glucani** originati tanto dall'attività fermentativa e di degradazione cellulare dei cereali stessi, quanto dalla stessa autolisi cellulare batterica a seguito del processo fermentativo (prebiotici), conferiscono al prodotto un "pool" di **principi nutritivi** aventi una caratteristica attività unica ed originale detta appunto "azione simbiotica" in grado di migliorare in modo sensibile e determinante oltre che l'igiene digestiva, le caratteristiche **nutritive** ed **alimentari** degli animali che lo impiegano, **potenziando il sistema immunitario-difensivo aspecifico tessutale** (Borghetti, Martelli – 2009) dopo un utilizzo costante e continuativo.



- L'originalità del processo consiste nel portare i batteri lattici per via orale, già attivi, grazie allo stesso supporto nutritivo specifico (amido di cereali) sul quale si sono sviluppati, fissati e stabilizzati.
- I batteri lattici subiscono un processo che permette loro di eliminare i tempi di latenza a livello intestinale (fenomeno normalmente presente negli altri batteri liofilizzati) e di crescita esponenziale, garantendo un'efficacia immediata una volta ingeriti.
- Questo processo permette di portare i batteri lattici molto rapidamente nel digerente, stimolando la capacità di moltiplicarsi della flora microbica autoctona positiva (potere prebiotico).
- Sono meno numerosi ma vivi ed attivi e selezionati, avendo superato le fasi di latenza e crescita già nel fermentatore.
- Sono stabili in ambienti liquidi.
- Sono stabili agli antibiotici.

Con il metodo FAP® è stato raggiunto l'obiettivo ambizioso di stabilizzare i batteri lattici nel tempo (tale prodotto ha un periodo di scadenza di 30 mesi) infatti, i batteri liofilizzati, malgrado la loro alta concentrazione iniziale, subiscono una diminuzione forte, rapida e regolare, spesso causa dell'inefficacia del trattamento.

PERCHÉ ENTERO ACTIVE

- Perché Entero Active si avvale dell'innovativa tecnologia **FAP®** ed è indicato in tutti i casi in cui venga diagnosticata, o si voglia prevenire, un'alterazione dell'ecosistema intestinale (infezioni gastrointestinali, trattamenti farmacologici, cambi di alimentazione, situazioni di stress, parassitosi, stipsi/diarrea, malassorbimento, profilassi vaccinali etc).
- Enteroactive è un **simbiotico** dotato di attività prebiotica e di conseguenza probiotica, derivato da un processo di germinazione e fermentazione di 8 ceppi diversi di fermenti lattici.
- Durante il processo di fermentazione dei lattobacilli, attraverso la scissione degli amidi e degli zuccheri, si formano sostanze chimiche non digeribili quali **MOS** Mannoligosaccaridi e Beta-glucani e **FOS** Fruttoligosaccaridi (Inulina) che ne determinano l'attività prebiotica, stimolando la flora saprofitica positiva e potenziando l'attività probiotica.
- Entero Active, supera i limiti dei batteri liofilizzati tradizionali:
 1. I batteri liofilizzati sono vivi ma spesso arrivano nel digerente parzialmente lesionati nelle fasi di latenza e crescita.
 2. Normalmente i fermenti lattici liofilizzati non sono coltivati su cereali e quindi inadatti a supporti amidacei, sovente non possono riprodursi in quanto incapaci di utilizzare le fonti alimentari e nutritive presenti nel digerente.
 3. I liofilizzati non sono quasi mai, se non mai, stabili in ambiente liquido, non resistono agli antibiotici, hanno una conservazione limitata nel tempo e non sono resistenti alle alte temperature.

• Perché Entero Active...



- Fornisce un apporto di fermenti attivi e stabili mediante l'innovativa tecnologia FAP®.
- I fermenti lattici sono coltivati su supporto di amido.
- I suoi fermenti sono stabili in ambiente liquido.
- I suoi fermenti hanno una lunga conservazione a temperatura ambiente.
- I fermenti di Entero Active sono stabilizzati grazie alla tecnologia FAP®, quindi il prodotto può essere somministrato simultaneamente ed associato agli antibiotici, sulfamidici etc.
- I fermenti presenti sono stati selezionati per essere resistenti alle alte temperature.
- Entero Active contiene vitamine B1, B6 e PP, indispensabili per l'equilibrio dell'ecosistema intestinale.

ENTERO ACTIVE IN UNA PRATICA E SEMPLICE SOMMINISTRAZIONE

- Entero Active è sotto forma di emulsione fluida.
- Grazie al flacone con erogatore, si evita di dover dosare il prodotto usando scomodi misurini che dovrebbero poi essere lavati e, la sua somministrazione, risulta rapida e precisa.
- Si miscela in modo ottimale con il cibo e si lega perfettamente alla crocchetta, senza scivolare sul fondo della ciotola.
- Ha una buona appetibilità, testata, grazie ad un gradevole aroma alla vaniglia.
- Il pratico beccuccio consente anche la somministrazione direttamente in bocca, nel caso di animali inappetenti.
- Va usato esclusivamente e direttamente per via orale o miscelato ad alimenti solidi o liquidi.

DOSAGGI:

Gatto e cane (fino a 10 kg): 1 erogazione (circa 2ml)

Cane (da 10 a 20 kg): 2 erogazioni (circa 4 ml)

Cane (da 20 a 30 kg): 3 erogazioni (circa 6 ml)

Cane (oltre 30 kg): 4 erogazioni (circa 8 ml)

Confezione da 100 ml in flacone pet marrone e tappo con erogatore volumetrico.



Bibliografia:

1. Borghetti P. – Martelli P.- Gabaldo G. Evaluation of immune parameters in piglets fed with lactic acid bacteria, Mannanligosaccharides and β -glucans in supplemented feed – MO SIPAS - 2009
2. Gabaldo G. Presentation of Technology Process FAP of Annual Council of the Academic Department of Animal and Quality Veterinary Biotechnology and Food Safety, Faculty of Veterinary Medicine, University of Parma - 2007
3. Gibson R.G. and Roberfroid M.B.: Dietary modulation of the human colonic microbiota: introducing concept of prebiotics. J Nutr (125) pp. 1404-1412, 1995.
4. Guarner F, Schaafsma GJ.: Probiotics. Int J Food Microbiol 1998; 39:237-8.
5. Mowa – Nature Reviews Immunology 2003; 3:331-341.
6. Simpson JW. Diet and large disease in dogs and cats. J Nutr. 1998; 128:27175-27225.
7. Swanson KS, Grieshop CM, Flickinger EA, Merchen NR, Fahey GC. Effects of supplemental Fructooligosaccharides and Mannanligosaccharides on colonic microbial populations, immune function and fecal odor components in the canine. J Nutr. June 2002; 132:17175-17195.
8. Swanson KS, Grieshop CM, Flickinger EA, Merchen NR, Fahey GC, Bauer LL, Healy HP, Dawson KA. Supplemental Fructooligosaccharides and Mannaoligosaccharides influence immune function, heal and total tract nutrient digestibilities, microbial populations and concentrations of protein catabolites in the large bowel of dogs. J Nutr. 2002; 132:980-989.
9. Zentek J. Nutrition and physiology of the young dog and cat. Proceedings from Pre-Congress Symposium at the 29th World Congress WSAVA. October 2004.

