

INULINA:

FIBRA PREBIÓTICA

SOLUBLE



INULINA

FIBRA PREBIÓTICA SOLUBLE

FERMENTACIÓN

ENRIQUECE LA MICROBIOTA

La inulina llega intacta al colon y es fermentada sobre todo por las especies de los géneros *Bifidobacterium* y *Lactobacillus*, lo que incrementa su abundancia.

Además, las bifidobacterias y lactobacilos compiten por nutrientes y sitios de adhesión en la mucosa, limitando el espacio disponible para patógenos y reduciendo así su proliferación. De esta manera, la inulina contribuye a un ecosistema intestinal equilibrado y protector.

PRODUCE ÁCIDOS GRASOS DE CADENA CORTA (AGCC) BUTIRATO, PROPIONATO, ACETATO

La fermentación de la inulina por las bacterias intestinales produce como metabolitos principales a los AGCC que son los principales mediadores de los efectos beneficiosos de la inulina.

Estos metabolitos mejoran la barrera intestinal al reforzar las uniones estrechas y reducir la permeabilidad intestinal. Los AGCC bajan el pH intestinal, creando un ambiente menos favorable para microorganismos patógenos. Los AGCC además estimulan la motilidad intestinal y tienen acción antiinflamatoria al regular la expresión de citoquinas proinflamatorias. A nivel sistémico actúan sobre el equilibrio metabólico de la glucosa y de los lípidos.

Mejora el tránsito intestinal, reduce el estreñimiento

Mejora la sensibilidad a la insulina y el control de la glucemia

Impacto positivo en el metabolismo de lípidos

Mejora los parámetros antropométricos

Mejora la absorción de nutrientes y minerales claves para la salud ósea

Efectos beneficiosos sobre la inflamación y función inmune

INUFIBER
100% INULINA PURA

