

# Información para Nutriólogos

## VENTRO

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

<b>Descripción del producto:</b>	Gel suave sabor a frutas con probióticos y fibra soluble. Conlone Lactobacillus + Bifidobacterium + Fibra *sin lactosa (por su origen no lácteo) *24 calorías por porción.
<b>Contenido neto del producto:</b>	105g (7 sobres con 15g).
<b>Ingredientes:</b>	Agua, inulina de agave como prebiótico, glucosa, azúcar, grenelna, goma xantana, mezcla vitamínica (vitamina C, E, B6, B9 y B12), saborizantes naturales y artificiales, probióticos (Lactobacillus acidophilus NCFM y Bifidobacterium lactis Bi-07), ácido cítrico y ácido málico
<b>Acidez:</b>	pH: 3.7-4.3
<b>Vida de anaquel:</b>	135 días
<b>Probióticos:</b>	Bifidobacterium lactis Bi-7 y Lactobacillus acidophilus NCFM (Ambas cepas de DuPont Danisco). * Existen disponibles en la literatura científica estudios clínicos con estas cepas, comprobando su efecto benéfico.
<b>Concentración mínima de probióticos:</b>	2 000 000 000 CFU por sobre (2x10 <sup>9</sup> )
<b>Función:</b>	Pre y probióticos para restaurar la microbiota intestinal, mejorar la digestión y las defensas del sistema inmunitario
<b>Uso esperado y grupos vulnerables:</b>	Puede ser consumido por niños mayores de un año, embarazadas y personas con diabetes, entre otros. Su uso no es recomendado para menores de un año, personas inmunosuprimidas o con enfermedades agudas (ejemplo: pancreatitis aguda).
<b>Efectos secundarios:</b>	Principalmente inflamación y flatulencias, presentadas sólo durante los primeros días de consumo.
<b>Tecnología Biogel®</b>	(Patente: PCT/MX2006/00041)
<b>Simbiosis sinérgica:</b>	(Patente: PCT/MX2008/000159)
<b>Protocolo de investigación:</b>	GAS-151-07-09-1 Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán (INCMNSZ).
<b>Conservación del producto:</b>	Refrigeración comercial: temperatura (entre 3°C y 7°C)
<b>Especificaciones sanitarias:</b>	Salmonella spp negativo (NOM-114-SSA1-1994). Coliformes totales ≤100 UFC/g NOM-113-SSA1-1994



Ventro es un alimento funcional especialmente diseñado para mejorar la salud del sistema digestivo.



La tecnología Biogel® fue desarrollada en México



## INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

Tamaño de la porción	1 sobre (15 g)
Porciones por paquete	7
Contenido energético 24 kcal	104 kJ
Proteínas	0,6 g
Hidratos de carbono totales	5,4 g
Fibra dietética (inulina)	2,9 g
Azúcar	2,4 g
Grasa	0,04 g
Grasa saturada	0 g
Sodio	1,6 mg

# Protocolo de investigación

## GAS-151-07-09-1

Llevado a cabo en el Instituto Nacional de Nutrición y Ciencias Médicas Salvador Zubirán dirigido por la doctora Florencia Vargas Vorácková y la María Lorena Cassís Nosthas.



## Referencias

<sup>1</sup> Forssten, S., Evans, M., Wilson, D. & Ouwehand, A. C. (2014). Influence of a probiotic mixture on antibiotic induced microbiota disturbances. *World Journal Gastroenterology*. 0(33), 11878-11885.

<sup>2</sup> Ringel-Kulka, T., Palsson, O.S., Maier, D., Carroll, I., Galanko, J.A., Leyer, G. & Ringel, Y. (2011). Probiotic bacteria *Lactobacillus acidophilus* NCFM and *Bifidobacterium lactis* Bi-07 versus placebo for the symptoms of bloating in patients with functional bowel disorders. A Double-blind Study. *World Journal Gastroenterology*. 45, 518–525.

<sup>3</sup> Ouwehand, A., Leyer, G. & Carcano, D. (2008). Probiotics reduce incidence and duration of respiratory tract infection symptoms in 3- to 5-year-old children. *Pediatrics*. 121(S2), S115.

<sup>4</sup> Leyer, G., Li, S., Mubasher, M., Reifer, C. & Ouwehand, A. (2009). Probiotic effects on cold and influenza-like symptom incidence and duration in children. *Pediatrics*. 124(2), 172-179.

<sup>5</sup> Dunna S. R., Simenho, M.L., Ahmeda, K. E. Gaughana, W.J., Eltayeba, B. O., Fitzpatrickb Mary-Ellen D., Emenyb, Ayresc, J.W. & Holtc., K, E. (1998). Effect of oral administration of

freeze-dried *Lactobacillus acidophilus* on small bowel bacterial overgrowth in patients with end stage kidney disease: reducing uremic toxins and improving nutrition. *International Dairy Journal*. 8, 545-553.

<sup>6</sup> Gomez, E., Tuohy, K.M., Gibson, G.R., Klinder, A & Costabile, A. (2010) In vitro evaluation of the fermentation properties and potential prebiotic activity of Agave fructans. *Journal of Applied Microbiology*. 108 (6): 2114-21

<sup>7</sup> Castellanos-Valencia, A., Berumen-Amor, E. & Martín-Ortiz, G. (2011). *Revista Mexicana de Medicina Física y Rehabilitación*. 23(4), 123-128.

<sup>8</sup> Crittenden, R.G. (1999). *Prebiotics*. Tannock GW edition. United Kingdom: Horizon Scientific Press. 141–156.

<sup>9</sup> FAO/WHO. Guidelines for the evaluation of probiotics in food. 2002 (Accedido el 13 de febrero de 2007). Internet: [http://www.who.int/foodsafety/fs\\_management/en/probiotic\\_guidelines.pdf](http://www.who.int/foodsafety/fs_management/en/probiotic_guidelines.pdf).

<sup>10</sup> Gibson, G.R. & Roberfroid M.B. (1995). Dietary modulation of the human colonic microbiota: Introducing the concept of prebiotics. *Journal Nutrition*. 125(6):1401–12

