



# **EUROPA BIOTECHNOLOGY**

## **Listado microorganismos Probióticos**



## Probióticos

Nuestra empresa se enorgullece de contar con una selección de cepas probióticas respaldadas por estudios científicos rigurosos que respaldan su efectividad para la salud humana.

Estas cepas probióticas han sido cuidadosamente seleccionadas por su capacidad demostrada para promover y mejorar diversos aspectos de la salud. Cada una de las cepas probióticas que ofrecemos ha sido objeto de numerosos estudios científicos publicados en revistas académicas reconocidas, respaldando su eficacia en áreas clave de la salud humana.

Nuestro portafolio incluye cepas probióticas ampliamente reconocidas y respaldadas por la comunidad científica. Estas cepas probióticas han demostrado consistentemente beneficios en estudios científicos bien diseñados.

A continuación, presentamos algunos ejemplos de los efectos positivos respaldados por la evidencia científica:

### Efectos positivos en la salud gastrointestinal

Numerosos estudios han demostrado que los probióticos pueden mejorar trastornos gastrointestinales, como la diarrea asociada a antibióticos, la enfermedad inflamatoria intestinal y el síndrome del intestino irritable.

Por ejemplo, estudios han encontrado que cepas como *Lactobacillus rhamnosus* y *Saccharomyces boulardii* reducen la duración y la gravedad de la diarrea asociada a antibióticos en adultos y niños.

### Prevención y tratamiento de infecciones

Algunas cepas probióticas han demostrado su capacidad para prevenir y tratar infecciones, como las infecciones del tracto urinario, las infecciones respiratorias y las infecciones por *Helicobacter pylori*.

Estudios han encontrado que cepas como *Lactobacillus acidophilus* y *Bifidobacterium bifidum* reducen la incidencia de infecciones del tracto urinario en mujeres.



### Modulación del sistema inmunológico

Los probióticos pueden modular la respuesta inmunológica, fortaleciendo la función de defensa del organismo y reduciendo la inflamación.

Estudios han demostrado que cepas como *Lactobacillus casei* y *Bifidobacterium animalis*, pueden estimular la producción de células inmunitarias y regular la respuesta inflamatoria en diversas enfermedades, incluyendo alergias y enfermedades autoinmunes.

### Beneficios para la salud mental

Algunos probióticos han mostrado efectos positivos en la salud mental y el bienestar emocional. Estudios han encontrado una asociación entre el consumo de cepas como *Lactobacillus helveticus* y *Bifidobacterium longum*, y la reducción de los síntomas de depresión, ansiedad y estrés.

La siguiente tabla muestra los microorganismos que Europa Biotechnology ofrece para la fabricación de productos probióticos:

Microorganismos	
Nombre Microorganismo	Nombre Microorganismo
<i>Lactobacillus acidophilus</i>	<i>Lactobacillus casei</i>
<i>Lactobacillus rhamnosus</i>	<i>Bifidobacterium bifidum</i>
<i>Bifidobacterium longum</i>	<i>Bifidobacterium lactis</i>
<i>Streptococcus thermophilus</i>	<i>Saccharomyces boulardii</i>
<i>Lactococcus lactis</i>	<i>Enterococcus faecium</i>



A continuación se presenta una descripción de los microorganismos utilizados por Europa Biotechnology para la fabricación de productos probióticos:

***Lactobacillus acidophilus***

Es una bacteria probiótica que se encuentra naturalmente en el intestino humano. Se ha estudiado por sus propiedades antimicrobianas y su capacidad para mejorar la salud intestinal y la función inmunológica.

***Lactobacillus casei***

Es otra cepa bacteriana probiótica que se encuentra en el intestino y en productos fermentados. Se ha investigado por su potencial para mejorar la salud gastrointestinal y modular la respuesta inmunológica.

***Lactobacillus rhamnosus***

Esta cepa probiótica se ha utilizado en estudios clínicos para tratar y prevenir diversos trastornos gastrointestinales, incluyendo la diarrea asociada a antibióticos, la diarrea del viajero y la intolerancia a la lactosa. También se ha estudiado su papel en la prevención de infecciones y el mantenimiento del equilibrio de la microbiota intestinal.

***Bifidobacterium bifidum***

Es una bacteria probiótica que se encuentra principalmente en el intestino de lactantes amamantados. Se ha investigado por su capacidad para promover la salud intestinal, regular la microbiota intestinal y modular la respuesta inmunológica.



***Bifidobacterium longum***

Otra cepa de bifidobacterias que se encuentra en el intestino humano. Se ha estudiado por sus efectos beneficiosos en la salud gastrointestinal, incluyendo la mejora del tránsito intestinal y la prevención de enfermedades inflamatorias intestinales.

***Bifidobacterium lactis***

Es una cepa de bifidobacterias que se ha utilizado en estudios clínicos para tratar y prevenir la diarrea, mejorar la función gastrointestinal y modular el sistema inmunológico.

***Streptococcus thermophilus***

Esta bacteria probiótica se utiliza ampliamente en la producción de productos lácteos fermentados. Se ha estudiado por su capacidad para mejorar la digestión de la lactosa en personas con intolerancia a la lactosa.

***Saccharomyces boulardii***

Aunque técnicamente es una levadura, se considera un probiótico beneficioso para la salud gastrointestinal. Se ha estudiado por su capacidad para prevenir y tratar la diarrea asociada a antibióticos, la diarrea del viajero y la diarrea infecciosa.

***Lactococcus lactis***

Esta cepa bacteriana se utiliza en la producción de productos lácteos fermentados. Se ha estudiado por su capacidad para mejorar la digestión y la salud intestinal.

***Enterococcus faecium***

Es una bacteria probiótica que se ha estudiado por sus efectos beneficiosos en la salud gastrointestinal y la modulación del sistema inmunológico. También se ha investigado su papel en la prevención de infecciones y la reducción de los síntomas de la intolerancia a la lactosa.