

## Mibio Komplex Forte

12 ausgewählte Bakterienkulturen mit 12 Mrd. KBE pro Tagesdosis

Inhalt	pro Kps.
<i>Bifidobacterium bifidum</i> L 1901	10 mg = 1 Mrd. KBE
<i>Bifidobacterium breve</i> CNCM I-5112	10 mg = 1 Mrd. KBE
<i>Bifidobacterium infantis</i> L 1226	10 mg = 1 Mrd. KBE
<i>Bifidobacterium lactis</i> L 1038	10 mg = 1 Mrd. KBE
<i>Bifidobacterium longum</i> L 1154	10 mg = 1 Mrd. KBE
<i>Lactobacillus acidophilus</i> L 1903	10 mg = 1 Mrd. KBE
<i>Lactobacillus casei</i> L 1314	10 mg = 1 Mrd. KBE
<i>Lactobacillus paracasei</i> L 034	10 mg = 1 Mrd. KBE
<i>Lactobacillus plantarum</i> L 268	10 mg = 1 Mrd. KBE
<i>Lactobacillus rhamnosus</i> L 786	10 mg = 1 Mrd. KBE
<i>Lactobacillus salivarius</i> L 1326	10 mg = 1 Mrd. KBE
<i>Lactococcus lactis</i> L 753	10 mg = 1 Mrd. KBE

**Zutaten:** Füllstoff Cellulose, Dextrose, magensaftresistente Kapselhülle (Hydroxypropylmethylcellulose, Gelliermittel: Gellan/Pektin), *Bifidobacterium bifidum*, *Bifidobacterium breve*, *Bifidobacterium infantis*, *Bifidobacterium lactis*, *Bifidobacterium longum*, *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus paracasei*, *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus rhamnosus*, *Lactobacillus salivarius*, *Lactococcus lactis*.

### Bakterienstämme aus Österreich



Nahrungsergänzungsmittel zur unterstützenden Versorgung mit zwölf ausgewählten Bakterienstämmen mit einer Gesamtkeimzahl von 12 Mrd. KBE.

**Mibio Komplex Forte** enthält eine Kombination von aktiven Bakterienkulturen mit:

- 12 ausgewählten Bakterienkulturen
- mit insgesamt 12 Mrd. vermehrungsfähigen Bakterienstämmen aus Österreich
- in magensaftresistenten Kapseln

**Mibio Komplex Forte** enthält keine präbiotischen Inhaltsstoffe, wie Inulin oder Fructooligosaccharide (FOS).

#### Anwendungsgebiete

Als Beitrag:

- zur unterstützenden Versorgung mit 12 ausgewählten Bakterienstämmen mit 12 Mrd. KBE (koloniebildende Einheiten).

Bei Fragen zur Einnahme halten Sie sich an die Empfehlung Ihres Therapeuten.

Das **Darm-Mikrobiota** bezeichnet alle Mikroorganismen im Darm. Das **Darm-Mikrobiom** ist die Gesamtheit aller Gene der Mikroorganismen. Das Mikrobiom setzt sich aus verschiedenen, natürlich vorkommenden Bakterien zusammen. Das Mikrobiom von Kindern entwickelt sich in den ersten Lebensjahren und ist in dieser Zeit noch leicht durch Umwelteinflüsse veränderbar. Die Ernährung spielt dabei eine wichtige Rolle. Das stabilere erwachsene Darm-Mikrobiom kann sich ebenfalls wechselnden Umwelteinflüssen

anpassen. Hierbei spielen Ernährung, Lebensstil, Medikamenteneinnahme sowie Erkrankungen und Stress eine Rolle.

***Bifidobacterium bifidum* L 1901** wurde bereits im Jahre 1900 beschrieben und ist ein seit langem bekanntes und geschätztes Bakterium des gesunden Darms. Es produziert Essig- und Milchsäure. In der Lebensmittelverarbeitung wird es zur Fermentation von Milchprodukten und anderen Lebensmitteln verwendet.

***Bifidobacterium infantis* L 1226** gehört zu den natürlichen Bakterien des Dickdarms. Gemeinsam mit den anderen Bifidobakterien gehört es zu den ersten Mikroorganismen, die nach der Geburt den Verdauungstrakt eines Säuglings besiedeln.

***Bifidobacterium lactis* L 1038** produziert als ein natürlich vorkommendes Darmbakterium Essigsäure und Milchsäure.

***Bifidobacterium longum* L 1154** produziert im Darm Milchsäure und Essigsäure aus der Verwertung von Zucker, wodurch der pH-Wert im Darm natürlicherweise etwas herabgesetzt werden kann. *Bifidobacterium longum* ist der häufigste Vertreter im Verdauungstrakt, findet sich natürlicherweise aber auch in der Vagina. Über die Muttermilch gelangt *Bifidobacterium longum* auch in den Verdauungstrakt von Babys.

***Bifidobacterium breve* CNCM I-5112** ist wie andere Bifidobakterien auch in der Lage, Vitamine im Darm zu bilden sowie Milch- und Essigsäure, indem es den Zucker aus dem Speisebrei umwandelt. Dadurch wird der pH-Wert herabgesetzt. *Bifidobacterium breve* gelangt sowohl über den Vaginaltrakt als auch die Muttermilch in den Darm des Neugeborenen.

***Lactobacillus acidophilus* L 1903** gehört zu den Milchsäurebakterien und besiedelt vor allem den Verdauungs- und Vaginaltrakt. Es findet auch zum Haltbarmachen von Joghurt, Buttermilch und Sauerkraut Verwendung. Milchsäurebakterien wandeln Kohlenhydrate, also Zucker (Glukose), zu Milchsäure um.

***Lactobacillus casei* L1314** ist als Bakterium natürlicherweise im Darm enthalten. *Lactobacillus casei* produziert spezielle Enzyme wie Lactocypin oder solche Enzyme, die Casein und Gluten abbauen können. Es ist in der Lage, die Transitpassage durch den Magen zu überstehen, wenn es mit anderen Nahrungsmitteln verzehrt wird.

***Lactobacillus paracasei* L 034** kommt natürlicherweise im Darm vor. Es kann sich bei verschiedenen pH- und Temperaturbedingungen gut vermehren. In der Lebensmittelindustrie spielt es bei der Käsureifung und der Herstellung von Sauermilchprodukten eine bedeutende Rolle.

**Verzehrempfehlung:** 1 Kapsel pro Tag 2h zeitversetzt zu einer Mahlzeit, am besten vor dem Schlafengehen.

**Packungseinheiten:** 60 Kapseln

**Artikel-Nummer:** 5054

✓ vegan ✓ vegetarisch ✓ lactosefrei ✓ glutenfrei

***Lactobacillus plantarum* L 268** ist ein Bakterium, das ursprünglich im menschlichen Speichel entdeckt wurde. Es ist ein natürlicher Bewohner des Verdauungstraktes und zeichnet sich durch eine gute Anpassungsfähigkeit und Flexibilität gegenüber veränderten Bedingungen aus. Schon seit Jahrhunderten wird es bei der milchsäuren Herstellung von Sauerkraut, Gewürzgurken und anderen Gemüsen oder von Sauerteig geschätzt.

***Lactobacillus rhamnosus* L 786** ist ein natürlicher Bestandteil sowohl im Verdauungs- als auch im Urogenitaltrakt. Im Gegensatz zu anderen Milchsäurebakterien ist es allerdings kein dauerhafter Bewohner, sondern tritt nur vorübergehend auf. *Lactobacillus rhamnosus* wird ebenfalls für die natürliche Herstellung von Milchprodukten und Joghurt verwendet.

***Lactobacillus salivarius* L 1326** wurde ursprünglich aus der menschlichen Muttermilch isoliert und besiedelt den Verdauungstrakt. *Lactobacillus salivarius* produziert als Milchsäurebakterium Bacteriocine.

***Lactococcus lactis* L 753** ist ein Milchsäurebakterium, das normalerweise im Verdauungstrakt und der Vagina vorkommt und ist das am häufigsten anzutreffende Bakterium im Darm von Neugeborenen. Wie andere Lactobazillen, wandelt es Zucker in Milchsäure um. Die Lebensmittelindustrie setzt *Lactococcus lactis* als eines der wichtigsten Bakterien zur Herstellung von Milchprodukten ein, wie beispielsweise Buttermilch oder Käse.

## SEEWALD Ortho Qualitätsprodukt

Es freut uns, dass Sie sich für die Qualität von SEEWALD Ortho entschieden haben.

Der Name SEEWALD Ortho steht für höchste Qualitätsstandards und größtmögliche Produktsicherheit. Gemeinsam mit Wissenschaft und Praxis entwickelt, basieren unsere Produkte auf den neuesten wissenschaftlichen Forschungen sowie auf traditionellem Pflanzenwissen. Die Verarbeitung der hochwertigen, überwiegend natürlichen Rohstoffe erfolgt auf schonende, rohstoffadäquate Weise, um unseren Kunden hochqualitative Produkte anbieten zu können. Auf zusätzliche Hilfsstoffe und Trennmittel wird weitestgehend verzichtet, um die Bioverfügbarkeit der Wirkstoffe nicht zu beeinträchtigen. Unsere Produktion ist nach ISO 22000:2018 zertifiziert – der derzeit höchsten Zertifizierungsstufe im Lebensmittelbereich.

### Hinweise:

Die empfohlene Tagesdosis nicht überschreiten. Kein Ersatz für eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung und eine gesunde Lebensweise. Für kleine Kinder unzugänglich aufbewahren. Bei Raumtemperatur, trocken und lichtgeschützt lagern. Da wir für unsere Produkte weitestgehend natürliche Rohstoffe verarbeiten, können diese leichte Farbschwankungen und einen charakteristischen Geruch aufweisen.

**Mindesthaltbarkeitsdatum  
und LOS-Nummer:** siehe Dosenboden

**Datum der letzten Überarbeitung:** November 2024  
Druck- und Satzfehler vorbehalten

