

Mibio Kids

Acht vermehrungsfähige Bakterienkulturen (8 Mrd. KBE) mit L-Glutamin und Niacin

Inhalt	pro 2,5g	%NRV	pro 5g	%NRV
Niacin	2,4 mg NE	15 %	4,8 mg NE	30 %
L-Glutamin	750 mg	-	1500 mg	-
Bifidobakterium lactis L 1038	5 mg = 0,5 Mrd. KBE	-	10 mg = 1 Mrd. KBE	-
Bifidobakterium infantis L 1226	5 mg = 0,5 Mrd. KBE	-	10 mg = 1 Mrd. KBE	-
Bifidobakterium bifidum L 1901	5 mg = 0,5 Mrd. KBE	-	10 mg = 1 Mrd. KBE	-
Bifidobakterium breve CNCM I-5112	5 mg = 0,5 Mrd. KBE	-	10 mg = 1 Mrd. KBE	-
Lactococcus lactis L 753	5 mg = 0,5 Mrd. KBE	-	10 mg = 1 Mrd. KBE	-
Lactobacillus paracasei L 034	5 mg = 0,5 Mrd. KBE	-	10 mg = 1 Mrd. KBE	-
Lactobacillus plantarum L 268	5 mg = 0,5 Mrd. KBE	-	10 mg = 1 Mrd. KBE	-
Lactobacillus rhamnosus L 786	5 mg = 0,5 Mrd. KBE	-	10 mg = 1 Mrd. KBE	-
Gesamtaktivität Bakterienstämme	4 Mrd. KBE	-	8 Mrd. KBE	-

Zutaten: resistentes Dextrin, L-Glutamin, Akazienfaser, Dextrose, *Bifidobakterium bifidum*, *Bifidobakterium breve*, *Bifidobakterium infantis*, *Bifidobakterium lactis*, *Lactobacillus paracasei*, *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus rhamnosus*, *Lactococcus lactis*, Nicotinamid.



Nahrungsergänzungsmittel – Zur unterstützenden Versorgung mit 8 Bakterienstämmen speziell ausgewählt für Kinder ab 3 Jahren in Kombination mit der Aminosäure L-Glutamin. Niacin trägt zur Erhaltung normaler Schleimhäute, wie beispielsweise auch der Magen- und Darmschleimhaut, bei.

Mibio Kids dient der unterstützenden Versorgung mit 8 vermehrungsfähigen Bakterienstämmen, speziell abgestimmt sind auf die Bedürfnisse von Kindern ab 3 Jahren. Sinnvoll begleitet durch die Aminosäure L-Glutamin sowie Niacin, das zur Erhaltung normaler Schleimhäute, wie beispielsweise der Magen- und Darmschleimhaut, beiträgt. Lösliche Ballaststoffe in Form von Akazienfaser und resistentem Dextrin ergänzen die Rezeptur.

Anwendungsgebiete

Als Beitrag:

- zur unterstützenden Versorgung mit 8 ausgewählten Bakterienstämmen
- Erhaltung normaler Schleimhäute, wie z.B. jenen im Darm Niacin

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

Acht Bakterienstämme, hergestellt in Österreich und isoliert aus natürlichen Habitaten, bilden die Basis für das geschmacksneutrale und gut lösliche Pulver. Keine der Bakterienkulturen ist genetisch in der Lage, Histamin zu bilden. Sie liegen gefriergetrocknet vor,

was die angegebene Keimzahl stabil hält. Erst im Glas, durch Zugabe von Flüssigkeit und einige Minuten Ruhezeit, werden sie reaktiviert und beginnen damit, sich zu vermehren. Eine Portion liefert 4 Mrd. KBE (koloniebildende Einheiten) bei ½ Messlöffel bzw. 8 Mrd. KBE bei 1 Messlöffel, gleichmäßig auf alle acht Stämme verteilt.

Bifidobakterium bifidum L 1901 gehört zu jener Gattung, die nach der Geburt als eine der ersten den Verdauungstrakt besiedelt. Die Art wurde bereits im Jahre 1900 beschrieben und ist ein seit langem bekanntes und geschätztes Bakterium, das natürlicherweise im Darm vorkommt und dort Essig- und Milchsäure bildet. In der Lebensmittelverarbeitung wird es zur Fermentation von Milchprodukten und anderen Lebensmitteln verwendet. Beschrieben sind gute Überlebensfähigkeit unter simulierten Magen-Darm-Bedingungen und Anheftung an Darmzellen.

Bifidobakterium breve CNCM I-5112 trägt eine hinterlegte Sammlungsnummer der „Collection Nationale de Cultures de Microorganismes“ (Institut Pasteur). Diese Bakterienart gelangt in der Natur über Vaginaltrakt

und Muttermilch in den Darm Neugeborener und kann dort Vitamine bilden.

Bifidobakterium infantis L 1226 ist die am stärksten auf die frühe Kindheit zugeschnittene Bakterienart in der Rezeptur. Es gehört zu den natürlichen Bakterien des Dickdarms und verstoffwechselt humane Milch-Oligosaccharide. Gemeinsam mit den anderen Bifidobakterien zählt es zu den ersten Mikroorganismen, die nach der Geburt den Verdauungstrakt eines Säuglings besiedeln.

Bifidobakterium lactis L 1038 zählt zu den am breitesten untersuchten Arten in Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln für Kinder. Es produziert als ein natürlich vorkommendes Darmbakterium Essigsäure und Milchsäure.

Lactobacillus paracasei L 034 ist ein Milchsäurebakterium, das natürlicherweise im Darmmikrobiom vorkommt und sich bei unterschiedlichen pH-Werten und Temperaturen gut vermehrt. In der Lebensmittelindustrie spielt es bei der Käsebereitung und der Herstellung von Sauermilchprodukten eine bedeutende Rolle.

Verzehrempfehlung: 3 bis 6 Jahre: 1x täglich ½ Messlöffel (ca. 2,5 g), ab 7 Jahren: 1 x täglich 1 Messlöffel Pulver (ca. 5 g) Pulver in ca. 1/8 l Flüssigkeit, z.B. (verdünnten) Saft, Tee, Milch oder auch Joghurt einrühren. Mind. 5 Minuten stehen lassen, um die Bakterien zu aktivieren. Umrühren und zeitversetzt zu einer Mahlzeit, am besten vor dem Schlafengehen, verzehren.

Packungseinheiten: 150 g Pulver

Artikel-Nummer: 5056

✓ vegetarisch ✓ lactosefrei ✓ glutenfrei

SEEWALD Ortho GmbH, Werner-von-Siemens-Platz 1, 5020 Salzburg, Austria
Tel.: +43 (0) 662 / 435035-0, E-Mail: bestellung@seewald-ortho.com

www.seewald-ortho.com

Lactobacillus plantarum L 268 wurde ursprünglich im menschlichen Speichel entdeckt und ist ein natürlicher Bewohner des Verdauungstraktes. Die Art zeichnet sich durch hohe Anpassungsfähigkeit an veränderte 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 gehört zu den am besten untersuchten Milchsäurebakterien und ist in der Forschung rund um Kinder besonders breit dokumentiert. Er kommt natürlicherweise im Verdauungs- wie auch im Urogenitaltrakt vor, jedoch nicht dauerhaft, sondern vorübergehend.

Lactococcus lactis L 753 findet sich normalerweise in Verdauungstrakt sowie Vagina und ist ein häufiges Bakterium im Darm Neugeborener. Wie andere Lactobazillen, wandelt es Zucker in Milchsäure um. In der Lebensmittelherstellung zählt es zu den wichtigsten Fermentationsbakterien zur Herstellung von Milchprodukten, wie beispielsweise Buttermilch oder Käse.

L-Glutamin ist eine semi-essentielle Aminosäure, die aus der Nahrung aufgenommen oder vom Körper gebildet werden kann. Für seinen Aufbau benötigt es vor allem die Aminosäuren Valin und Isoleucin oder kann aus der Glutaminsäure umgebaut werden. Glutamin ist Baustoff im Rahmen der Proteinbildung, Ausgangsmaterial der Glutathion-Synthese und Vorstufe von Gamma-Aminobuttersäure (GABA). Rund 70% des aufgenommenen Glutamins werden von den Mucosazellen des Magen-Darm-Traktes verstoffwechselt. Verwendet wird L-Glutamin aus Fermentation in bioidenter L-Form, jener Form, die der Körper unmittelbar verwerten kann.

Niacin (Vitamin B3) ist ein wasserlösliches Vitamin aus dem B-Komplex, welches direkt aus der Nahrung aufgenommen oder aus der Aminosäure Tryptophan gebildet werden kann. Als Bestandteil von Coenzymen ist Niacin in viele Stoffwechselfunktionen eingebunden. Es trägt zur Erhaltung normaler Schleimhäute bei, wie beispielsweise auch der Magen- und Darmschleimhaut bei. Weiters unterstützt es einen normalen Energiestoffwechsel wie auch die normalen Funktionen von Nervensystem und Psyche. In Form von Nicotinamid gilt Niacin als besser verträglich.

Akazienfaser ist ein löslicher Ballaststoff aus dem Harz der Akazie, der in dieser Rezeptur bewusst an Stelle von Inulin gewählt wurde. Sie wird im Dünndarm nicht verdaut, gelangt weitgehend unverändert in den Dickdarm und steht dort den ansässigen Bakterien als Nahrungsquelle zur Verfügung.

Resistentes Dextrin ist ebenfalls ein löslicher Ballaststoff, der unverdaut in den Dickdarm gelangt und den dortigen Bakterien als Nahrung dient. Es trägt zum Stuhlvolumen bei, ist geschmacksneutral, gut löslich und verträglich, was bei Kindern besonders wichtig ist.

Dextrose dient als Trägerstoff und Nährsubstrat der gefriergetrockneten Kulturen und schafft im Glas die Bedingungen für deren Reaktivierung.

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 – einer der wichtigsten Zertifizierungsstufen 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:
Oktober 2026
Druck- und Satzfehler vorbehalten

