LACTOBACILLUS LACTIS

Evidence
manipulação farmacêutica

LACTOBACILLUS LACTIS

Nome científico: *Lactobacillus lactis.*
Sinonímia científica: N/A
Nome popular: N/A
Família: N/A
Parte Utilizada: N/A
Composição Química: Cepas contendo no mínimo 20 bilhões de UFC/g
Formula molecular: N/A **Peso molecular:** N/A

CAS: N/A
DCB: N/A
DCI: N/A

Lactobacillus lactis é uma bactéria gram-positiva, classificado informalmente como uma bactéria ácido láctica, fermenta o açúcar do leite (lactose) em ácido láctico. É usada extensivamente para a produção de queijo, mas recentemente diversos estudos científicos tem demonstrado a eficácia em doenças inflamatórias intestinais. São estáveis e ajudam a restabelecer o equilíbrio da microflora intestinal.

Indicações e Ação Farmacológica

L. lactis é um dos mais versáteis e que mais trabalha em beneficio do corpo humano. Esta bactéria de ácido láctico pode ajudar a combater a intolerância à lactose e estimular o sistema imunológico bem como contribuir para o aumento dos níveis de colesterol saudável, combater os efeitos da doença celíaca, e colite ulcerativa. Está

indicada para aumentar a imunidade, diarreia e constipação intestinal, dor crônica, inflamação do cólon, doença celíaca.

Toxicidade/Contraindicações

Pode ocorrer gases intestinais ou inchaço.

Dosagem e Modo de Usar

Recomenda-se a incorporação gradual de probióticos na dieta num período de 2 a 3 semanas.
A dose diária recomendada é de até 10 bilhões de UFC, ou conforme orientação e prescrição.

Referências Bibliográficas

Guias práticas – **Probióticos e prebióticos.** World Gastroenterology Organisation, 2008

LUERCE, T.D.; et al. **Antiinflammatory effects of Lactococcus lactis NCDO 2118 during the remission period of chemically induced colitis**. Gut Pathog., vol.6, n.33, p.1-11, 2014.

NOGUEIRA, J.C; GONÇALVES, M.C.R. **Probióticos - Revisão da Literatura**. Rev. Bras. de Ciências da Saúde, vol.15, n.4, p.487-492, 2011.