

Kundeninformation

REPHALYSIN® C

Nahrungsergänzungsmittel mit Fermentationskonzentrat aus probiotischen Bakterien - Mit Selen zur Erhaltung der natürlichen Immunfunktion

REPHALYSIN® C enthält ein Konzentrat aus probiotischen Mikroorganismen der speziellen Kultur *Escherichia coli* „EC Gut“-DSM 16481 (gut - sprich: „gat“, englisch für Darm). Dieses wird nach einem seit Jahrzehnten bewährten Fermentationsverfahren gewonnen, schonend verarbeitet und hitzeinaktiviert.

Das gefriergetrocknete Fermentationskonzentrat enthält eine komplexe Stoffmischung aus Bestandteilen und physiologischen Stoffwechselprodukten der Mikroorganismenkultur.

Inhalt:

Originalpackungen mit 50 Filmtabletten = 12 g, 100 Filmtabletten = 24 g und 200 Filmtabletten = 48 g

Mindestens haltbar bis Ende: Siehe Deckel-Lasche und Aufdruck auf der Durchdrückpackung

Verzehrempfehlung:

Morgens und abends vor den Mahlzeiten je 2 Tabletten mit etwas Flüssigkeit.

Zutaten:

Füllstoffe (Mikrokristalline Cellulose, Calciumhydrogenphosphat), gefriergetrocknetes Fermentationskonzentrat aus probiotischen Kulturen des Stammes *Escherichia coli* EC GUT-DSM 16481, Überzugsmittel (Hydroxypropylmethylcellulose), Natriumselenit, Überzugsmittel (Magnesiumsalze der Speisefettsäuren (pflanzlich), Speisefettsäuren (pflanzlich)).

Die Filmtabletten sind glutenfrei, enthalten keinen Milchzucker (Lactose) und keine verdaulichen Kohlenhydrate.



Repha GmbH
Biologische Arzneimittel
Alt-Godshorn 87
30855 Langenhagen

Tel.: 05 11 / 7 86 10-0
Fax: 05 11 / 7 86 10-99
Internet: www.repha.de
E-Mail: info@repha.de

Allgemeine Informationen zu Selen:

Selen ist für ein optimal funktionierendes Immunsystem von sehr großer Bedeutung. Es stimuliert bestimmte Prozesse unseres Abwehrsystems und trägt so zur Aufrechterhaltung des immunologischen Schutzschildes für den Organismus bei. Das Spurenelement ist darüber hinaus ein unerlässlicher Bestandteil des Enzyms Glutathion. Das Enzym dient als Zellschutzfaktor gegenüber aggressiven Sauerstoff-Formen, welche durch äußere Einflüsse wie Umweltgifte, Strahlungen, Rauchen etc. aber auch auf physiologisch normalen Weg im Stoffwechsel selbst gebildet werden.

Allgemeine Informationen zu probiotischen Bakterien:

Noch bevor man von der Existenz von Mikroorganismen in Form von Bakterien oder Pilzen wusste, wurde die positive Wirkung mancher Lebensmittel auf den menschlichen Organismus erkannt. Schon der russische Biologe Ilya Metschnikow (1845-1916) hat darauf hingewiesen, dass der Mensch seit Urzeiten viele Nahrungsmittel aufgenommen hat, die einen Gärungs- bzw. Fermentationsprozess durchlaufen hatten, wie z.B. saure Milch, Kefir, Joghurt oder Sauerkraut.

Fermentation bezeichnet hierbei allgemein die Veränderung von Lebensmitteln mit Hilfe von Mikroorganismen. Erst zum Ende des vorletzten Jahrhunderts wurde den Wissenschaftlern bewusst, dass ein Zusammenhang zwischen den positiven Wirkungen und den in diesen Speisen lebenden Bakterien bestand. Der französische Biologe Louis Pasteur (1822-1895) konnte zeigen, dass die Darmbakterienflora für das Leben von höheren Organismen von entscheidender Bedeutung ist.

Der Darm hat eine Gesamtoberfläche von ca. 300-500 m², die menschliche Haut etwa 2 m². Aus diesem Vergleich wird klar, dass der Darm die größte Kontaktfläche des Menschen mit seiner Umwelt ist. Hier wird die Nahrung verarbeitet und Nährstoffe, Vitamine, Mineralien, Spurenelemente und andere für das Funktionieren des Organismus wichtige Stoffe über die Darmwand in den Blutkreislauf aufgenommen. Neben der Verdauungsfunktion stellt der Darm nicht nur eine wichtige Barriere gegen Schadstoffe und körperfremde Mikroorganismen dar, sondern beherbergt auch die größte Zahl an Immunzellen (ca. 80% aller Immunzellen). Das Immunsystem im Darm wird auch als das darmassoziierte lymphatische Gewebe (GALT) bezeichnet. Die Fragmente der Mikroorganismen (z.B. Zellwandfragmente) treten nach der Aufnahme durch die Darmschleimhaut in Kontakt mit immunkompetenten Zellen und versorgen diese mit den nötigen Informationen, die sie für die Ausübung ihrer normalen Funktion benötigen.

Die etwa Mitte des letzten Jahrhunderts verstärkte einsetzende Erforschung der menschlichen Darmflora konnte zeigen, dass Bakterien als unsere natürlichen Mitbewohner die Darmwand besiedeln und unter anderem dazu beitragen, dass der Darm seine Schutzfunktion gegen das Eindringen von Schadstoffen und fremden Bakterien erfüllen kann.

Diese auch Probiotika genannten nützlichen Mikroorganismen können heute auch unabhängig von den genannten Lebensmitteln gezielt gezüchtet und vermehrt werden, wodurch in den Kulturen deutlich höhere Keimzahlen erreicht werden können. Die so gewonnenen Produkte können als gefriergetrocknete Fermentationskonzentrate weiterverarbeitet und verzehrt werden. Alle diese Zubereitungen haben darüber hinaus den Vorteil, dass sie auch von Menschen aufgenommen werden können, welche milchsauer vergorene Lebensmittel nicht vertragen.