

# Carbón Vegetal Activado & Prebióticos

## Información Nutricional

**INGREDIENTES:** Carbón Vegetal Activado, Inulina Vegetal. Excipiente c.b.p. 1 cápsula de 600mg.

### CARBÓN VEGETAL ACTIVADO

•El carbón activado es un derivado procesado del carbón vegetal. Es un adsorbente no específico, utilizado para generar una gran superficie de contacto, para prevenir y tratar las intoxicaciones y envenenamientos por ingestión o inhalación. Es frecuentemente utilizado en medicina de emergencia, para secuestrar las sustancias tóxicas ingeridas, de manera accidental o voluntaria, y así detener su absorción digestiva.

El carbón activado se usa comúnmente para tratar la intoxicación. También se usa para los disminuir los gases intestinales (flatulencias), los niveles de colesterol, la resaca, para calmar el malestar estomacal y para tratar los problemas del flujo biliar (colestasis) durante el embarazo.

**ACTIVIDAD DETOXIFICANTE Y DESINTOXICANTE.** La función adsorbente del carbón vegetal activado le proporciona propiedades desintoxicantes. De hecho, su porosidad le permite fijar elementos patógenos o tóxicos y promover su eliminación a través de las heces. El carbón facilita la eliminación de toxinas, patógenos, metales pesados o pesticidas.

**PROPIEDADES DIGESTIVAS.** La capacidad de adsorción del carbón activado también le otorga varias propiedades digestivas. El carbón vegetal se usa para reducir la presencia de gas en el sistema digestivo, lo que ayuda a reducir la hinchazón, las flatulencias y los eructos caracterizados por la ingestión de aire durante la deglución. Lucha contra la diarrea y el dolor de estómago. Su actividad permite aliviar ciertas intoxicaciones alimentarias ligeras y ciertas infecciones del sistema digestivo como la gastroenteritis y la disentería.

### INULINA VEGETAL

Se clasifica como un prebiótico que proporciona a nuestras bacterias intestinales el tipo de combustible adecuado. Es una forma natural de carbohidrato que se clasifica como un fructano y que encontramos principalmente en verduras y frutas. A diferencia de la fructosa o azúcar simple, la inulina suele sobrevivir a la digestión, entra en el colon y se convierte en combustible para las bacterias intestinales. El consumo de esta sustancia se considera como parte de nuestras necesidades diarias de fibra.

Beneficia la producción de bacterias que naturalmente habitan en nuestro intestino formando la flora intestinal, la cual ejerce funciones de gran importancia en el cuerpo.

- Mejora la digestión de los alimentos que ingerimos.
- Mejora la asimilación de ciertos minerales como el calcio y el magnesio.
- Reduce los gases, previene el estreñimiento y la inflamación intestinal.
- Ayuda en la pérdida de peso, ya que mejora los índices de leptina, hormona de la saciedad, y grelina, hormona del hambre.
- Baja los niveles de triglicéridos y controla nuestro colesterol. Por ello, evita la hipercolesterolemia y nos previene de la aparición de futuras enfermedades cardíacas.
- Evita la aparición de cáncer de colon y el riesgo de diabetes.

FRASCO CON 90 CÁPSULAS DE 600mg

Tomar 1 cápsula con cada comida.  
(3 al día)

**Bibliografía:** 1. Chyka, PA; Seger, D; Krenzlok, EP; Vale, JA; American Academy of Clinical Toxicology.; European Association of Poisons Centres and Clinical Toxicologists. (2005). «Position paper: Single-dose activated charcoal.». Clinical toxicology (Philadelphia) 43 (2): 61-87. 2. Bailey, Benoit (Marzo de 2008). «To Decontaminate or Not to Decontaminate? The Balance Between Potential Risks and Foreseeable Benefits» (PDF (acceso público)). Clinical Pediatric Emergency Medicine 9 (1): 17-23. . 3. Sweetman, Sean C. (2009). Martindale: The Complete Drug Reference (36th ed. edición). Pharmaceutical Press. p. 1435. 4. «Glossary». The Brownfields and Land Revitalization Technology Support Center (en inglés). Archivado desde el original el 18 de febrero de 2008. Consultado el 8 de enero de 2017. 5. «absorption (chemistry)». Memidex (WordNet) Dictionary/Thesaurus (en inglés). Archivado desde el original el 5 de octubre de 2018. 6. Andersen, A. Harrestrup (Marzo de 2009). «Experimental Studies on the Pharmacology of Activated Charcoal». Acta Pharmacologica et Toxicologica 2 (1): 69-78. 7. Cooney, DO (Junio de 1982). «Effect of type and amount of carboxymethylcellulose on in vitro salicylate adsorption by activated charcoal.». Journal of toxicology. Clinical toxicology 19 (4): 367-76. 8. Holt LE, Jr; Holz, PH (Agosto de 1963). «The black bottle: A consideration of the role of charcoal in the treatment of poisoning in children.». The Journal of pediatrics 63: 306-14. 9. Cherbut C. 2002. Inulin and oligofructose in the dietary fibre concept. British Journal of Nutrition 87(Suppl. 2): S159-S162. 10. Roberfroid MB. 2007 Inulin-Type Fructans: Functional Food Ingredients. Journal of Nutrition 137 (11): 2493S-2502S. 11. Roberfroid MB, Van Loo JAE y Gibson GR. 1998, The Bifidogenic Nature of Chicory Inulin and Its Hydrolysis Products. Journal of Nutrition 128 (1): 11-19. 12. Rossi M, Corradini C, Amaretti A, Nicolini M, Pompei A, Zanoni S y Matteuzzi D. 2005. Fermentation of Fructooligosaccharides and Inulin by Bifidobacteria: a Comparative Study of Pure and Fecal Cultures. Applied and Environmental Microbiology 71 (10): 6150-6158. 13. Kolida S, Gibson GR. 2007. Prebiotic capacity of inulin-type fructans. Journal of Nutrition 137(11 Suppl):2503S-2506S. 14. Langlands SJ, Hopkins MJ, Coleman N y Cummings JH. 2004. Prebiotic carbohydrates modify the mucosa associated microflora of the human large bowel. Gut 53 (11): 1610-1616. 15. Kaur N, Gupta AK. 2002. Applications of inulin and oligofructose in health and nutrition. Journal of Biosciences 27(7):703-714. 16. Niness KR. 1999, Inulin and Oligofructose: What Are They? Journal of Nutrition 129 (7): 1402S-1406S. 17. Roberfroid M. 2005. Introducing inulin-type fructans. British Journal of Nutrition.