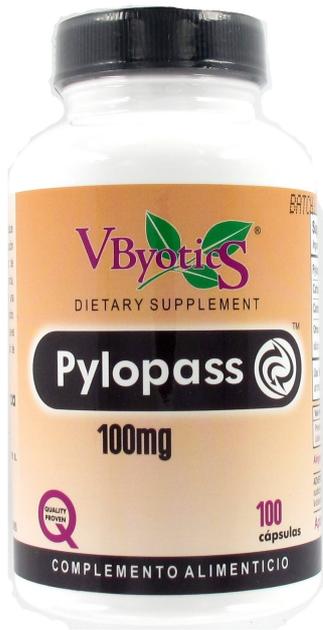




Novedad Acacia

Noviembre 2014



Pylopass™ controls
H. pylori levels and is a trademark
of Lonza Ltd, Switzerland

A New Approach to Prevent Gastritis and Gastric Ulcers

Un nuevo Camino para Prevenir
Gastritis y Úlceras Gastritis.

Pylopass™

Un Complemento Alimenticio para controlar el Helicobacter Pylori.

♦ Pylopass™ y el Helicobacter Pylori. Un Modo de Acción Único.

Pylopass™ es el resultado años de investigación para crear una alternativa a los antibióticos convencionales para ayudar controlar el *Helicobacter Pylori*. Científicos Alemanes tuvieron éxito en la identificación de la cepa de *Lactobacillus Reuteri Pylopass™* tras un detallado proceso de selección realizado durante varios años. Esta cepa fué seleccionada, por sus cualidades **anti-Helicobacter Pylori**, entre un cultivo de 8000 cepas de grado alimentario diferentes.

Mediante un mecanismo específico, Pylopass™ forma co-agregaciones con la Helicobacter Pylori para disminuir la carga total en el estómago.

Las estructuras de la superficie de **Pylopass™** contienen moléculas adhesivas que reconocen y se adhieren a los receptores de superficie de la *H. Pylori*. **Una vez producida la co-agregación en el estómago, toda la co-agregación es excretada del organismo a través del tracto digestivo.**

Pylopass™ se une específicamente a la *H. Pylori* y no altera la microflora del intestino.

♦ Ventajas sobre Probióticos

Estabilidad del Producto

A diferencia de los probióticos, **Pylopass™** se compone de células inactivadas que pueden resistir fluctuaciones medioambientales. Para envíos y almacenamiento, **Pylopass™** no necesita controles de temperatura.

Especificidad para *Helicobacter Pylori*

Mientras que los probióticos satisfacen la salud general del intestino, **Pylopass™ se une específicamente a la *H. pylori* en el estómago.** Debido a la naturaleza específica de sus actividades en el intestino, **Pylopass™** no se asocia ni ocasiona otros disturbios sobre el equilibrio microbiano de la totalidad del intestino.

Estabilidad bajo Condiciones Gástricas

Al contrario de los probióticos, **Pylopass™** emplea un mecanismo que no depende de la localización de las uniones o de la supervivencia en el entorno gástrico. Los Probióticos pueden ser beneficiosos porque pueden reemplazar a las bacterias dañinas en el tracto gastrointestinal. Sin embargo no se sabe a ciencia cierta si tales cepas de probióticos pueden resistir el ambiente ácido del estómago.

✓ Este asunto no es un reto para Pylopass™ ya que la co-agregación depende únicamente de la unión de las estructuras superficiales entre Pylopass™ y la Helicobacter Pylori.



Pylopass™ controls
H. pylori levels and is a trademark
of Lonza Ltd, Switzerland



◆ Ventajas sobre Otros Métodos de Reducción de *H. Pylori*

• Buena Tolerabilidad

Otros métodos para reducir la carga viral de *H. Pylori* son generalmente no-específicos y tienen numerosos efectos secundarios como diarrea y molestias en el gusto. Por el contrario, no hay efectos secundarios conocidos relacionados con la ingesta y administración de Pylopass™.

• La Ingestión de Pylopass™ No Incrementa el Riesgo de Resistencia a los Antibióticos

La investigación muestra que el número de cepas de *H. pylori* resistentes a los antibióticos está incrementándose globalmente.

En Asia, se estima que un 37% de los casos son resistentes al metronidazol y el 65% de los casos son resistentes a la amoxicilina en África. Por tanto se argumenta que la posibilidad de erradicación mediante el tratamiento con antibióticos puede ser inefectiva debido a la alta frecuencia de cepas resistentes a los mismos. Pylopass™ ofrece un modo alternativo de enfrentarse a la bacteria sin contribuir al problema de la resistencia a los antibióticos.

La Prueba UBT

Dos estudios humanos han demostrado que Pylopass™ puede reducir la carga de *H. Pylori*, medidos mediante el test de aliento con urea.

Este efecto continua incluso seis meses después del un periodo de dos semanas de suplementación con Pylopass™.

El test de aliento con urea (UBT) es un método no-invasivo de análisis de infección por *H. Pylori* que ha sido nombrado como uno de los test no-invasivos más importantes para la detección de la *H. Pylori*. Para sobrevivir en el entorno ácido del estómago, la *H. Pylori* produce un ambiente neutral secretando ureasa. En presencia de ureasa, la urea se convierte en dióxido de carbono y amoniaco. El amoniaco tiene un pH más alto y así neutraliza el ácido del estómago, creando de este modo un entorno propicio para la supervivencia de la *H. Pylori*. En el test UBT, el paciente ingiere una pequeña cantidad de urea marcada con un isótopo no radioactivo: el carbono 13. En presencia del Helicobacter la urea marcada es transformada en dióxido de carbono (CO₂) y amoniaco (NH₃). El CO₂ marcado se absorbe, pasa a la sangre y es eliminado en forma de aire espirado a través de los pulmones que puede ser detectado mediante una muestra respiratoria.

◆ Pylopass™ – Calidad y Seguridad

Calidad y Seguridad de un Vistazo:

- Calificado como status de Presunción de Seguridad en la Unión Europea (QPS).
- No provoca resistencia a los antibióticos
- Fabricado de acuerdo con las directrices HACCP
- Vegetariano
- No-GMO



Pylopass™ controls
H. pylori levels and is a trademark
of Lonza Ltd, Switzerland



◆ Pylopass™ – Proceso de Producción

Pylopass™ se produce mediante fermentación en una planta de producción controlada.

Debido a que la actividad de co-agregación es de máxima importancia, **Pylopass™** es elaborada para obtener una estandarización en los niveles de co-agregación. Esto lo diferencia de un probiótico tradicional, que es fermentado para obtener una cierta cantidad de células.

Esto significa que los productos **Pylopass™** han sido fermentados en su pico más alto de capacidad de agregación. Tras la fermentación, las células son recolectadas, suspendidas en una matriz y secadas por atomización para obtener un polvo de flujo libre.

Pylopass™ es una cepa patentada de *Lactobacillus Reuteri*.

Diferentes ensayos clínicos han mostrado su eficacia **y tras las primeras dos semanas de suplementación se aprecia una bajada significativa en los niveles de Helycobacter Pylori**, reduciéndose los episodios de gastritis asociados a la infección.

◆ Pylopass™ - Garantía de LONZA

LONZA es una empresa Suiza dedicada a la producción de complementos alimenticios con aval científico. **LONZA** es líder en patentes e innovación, invirtiendo gran parte de los beneficios en el desarrollo de nuevos productos. Aunque la empresa está ubicada en Suiza, cuenta con un gran número de fábricas de procesamiento y almacenes para su distribución internacional.

Pylopass™ es un producto propiedad de **LONZA**.

T

www.pylopass.com

Video explicativo del H. Pylori y sus consecuencias / como funciona **Pylopass™**.

Combinaciones:

Este producto combina bien con el antioxidante Astaxantina



Pylopass™ controls
H. pylori levels and is a trademark
of Lonza Ltd, Switzerland



POR FIN

Pylopass™ es un probiótico que se produce mediante fermentación en una planta de producción controlada. Debido a que la actividad de coagregación es de máxima importancia, Pylopass™ es elaborada para obtener una estandarización en los niveles de coagregación. Esto lo diferencia de un probiótico tradicional, que es fermentado para obtener una cierta cantidad de células.

ADVERTENCIAS: Los complementos alimenticios no deben utilizarse como sustitutos de una dieta variada y equilibrada y de un modo de vida sano. No superar la dosis diaria recomendada. Mantener fuera del alcance de los niños.



VByotics® 6929 Narcoossee Road #507
Orlando, FL 32822 USA. Envasado en E.U.
Distribución en Europa: ACACIA SOLUCIONES, SL.
Alicante (SPAIN) Tel. +34 966 897 622



Peso neto:
49 g
REF. VB8085

VByotics®
DIETARY SUPPLEMENT

Pylopass



Pylopass™ controls
H. pylori levels and is a trademark
of Lonza Ltd, Switzerland

100
cápsulas

COMPLEMENTO ALIMENTICIO

Supplement Facts

Ingredientes por 1 cápsula vegetariana (Vcap)

Pylopass™ (Polvo)	100mg
Carbonato de Magnesio (28mg Mg elemental 7,5% CDR)	100mg
Carbonato Cálcico (100mg Ca elemental 12,5% CDR)	250mg

Otros ingredientes naturales: estearato de magnesio, dióxido de silicio y celulosa(cápsula). Sin GMO's.

Uso Recomendado: 2 cápsulas al día con agua durante un mes. Mantenimiento: 1 cápsula diaria.

Valor Nutricional por 100 g

Proteínas: 16,8 %	Carbohidratos: 3,50%
Lípidos: 2,40%	Valor energético: 102,8 Kcal = 430,11 KJ

Alérgenos: Sin gluten, huevo, crustáceos u otros alérgenos comunes.
Sin GMOs



Vbyotics recomienda usar este producto
con el antioxidante Astaxantina
Apto para veganos

PVP 29,30

Ofertas especiales para profesionales

UNA
ALTERNATIVA
NATURAL
PARA EL
H. PYLORI

Científicos Alemanes tuvieron éxito en la identificación de la cepa de *Lactobacillus reuteri* Pylopass™ tras un detallado proceso de selección realizado durante varios años. Esta cepa fué seleccionada, por sus cualidades anti-*Helicobacter pylori*, entre un cultivo de 8000 cepas de grado alimentario diferentes. Mediante un mecanismo específico, Pylopass™ forma co-agregaciones con la *Helicobacter pylori* para disminuir la carga total en el estómago. Las estructuras de la superficie de Pylopass™ contienen moléculas adhesivas que reconocen y se adhieren a los receptores de superficie de la *H. pylori*.

Una vez producida la co-agregación en el estómago, toda la co-agregación es excretada del organismo a través del tracto digestivo. Pylopass™ se une específicamente a la *H. pylori* y no altera la microflora del intestino.