Kundeninformation

REPHALYSIN® *C*

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

---

Inhalt:
Originalpackungen mit 50 Filmtabletten = 13 g,
100 Filmtabletten = 26 g und 200 Filmtabletten = 52 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.
Die tägliche Verzehrempfehlung sollte nicht überschritten werden.
Nahrungsergänzungsmittel sollten nicht als Ersatz für eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung sowie für eine gesunde Lebensweise verwendet werden.

Zutaten:
Milchzucker, gefriergetrocknetes Fermentationskonzentrat aus probiotischen Kulturen des Stammes *Escherichia coli* EC GUT-DSM 16481, Kartoffelstärke, Trennmittel (Talkum), Überzugsmittel (Hydroxypropylmethylcellulose, pflanzliche Speisefettsäuren, Magnesiumsalze der Speisefettsäuren), Trennmittel (Siliciumdioxid), Farbstoff (Titandioxid), Natriumselenit

1 Filmtablette enthält 0,02 BE.
Die Filmtabletten sind glutenfrei.

Repha®

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 zur Ernährungsergänzung mit probiotischen Zubereitungen:

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 Ilja 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 m^2, die menschliche Haut etwa 2 m^2. 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. Die Darmwand stellt aber auch eine wichtige Barriere gegen Schadstoffe und körperfremde Mikroorganismen dar.

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

Daneben erfüllen diese Mikroorganismen in einer Art Symbiose (Zusammenleben zu beiderseitigem Nutzen) weitere sehr vielfältige Ernährungs- und Stoffwechselfunktionen für den Makroorganismus Mensch. Es ist also für die Gesundheit enorm wichtig, diese Darmbakterien durch gesunde Ernährung, Meiden von Schadstoffen, Bewegung und auch psychische Ausgeglichenheit in ihrem natürlichen Gleichgewicht zu halten.

Die Zufuhr von symbiontischen Mikroorganismen mit der Nahrung entfaltet eine Art „Trainingswirkung“ auf den Darm und unterstützt nachhaltig das Gleichgewicht zwischen dem menschlichen Organismus und der Darmbakterienflora.

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 Lebendzubereitungen oder auch fermentativ weiterverarbeitet verzehrt werden. Alle diese Zubereitungen haben darüber hinaus den Vorteil, dass sie auch von Menschen aufgenommen werden können, welche milchsauer vergorene Lebensmittel nicht vertragen, aber dennoch die positiven Effekte der Mikroorganismen zur Förderung ihrer Gesundheit nutzen möchten.

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

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 Mineral 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.

Die regelmäßige und längerfristige Aufnahme des Konzentrats (empfohlen wird ein kurmäßiger Verzehr von morgens und abends je 2 Tabletten über einen Zeitraum von drei bis sechs Monaten) trainiert die Abwehrkräfte in unserem Darm, kann zur Stabilisierung der Darmbarriere beitragen und damit einen aktiven Beitrag zum Erhalt der menschlichen Gesundheit leisten.

03/15