#### **KLUYVEROMYCES B0399** APROVADO POR:









#### **BIBLIOGRAFIA**

- **1.**Lachance M.A. (1970) Kluyveromyces: systematics since Antoine van Leeuwenhoek 63, 95-104, 1993.
- 2.Vananuvat P. e Kinsella J.E. (1975) Production of yeast protein from crude lactose by Saccaromyces fragilis. Batch culture studies J. Food Science 40, 336-41.
- 3.Wasserman A.E., Hopkins W.J., Porges N. (1958) Whey utilization Growth conditions for Saccaromyces fragilis. Sewages Ind. Wastes 30: 913-20
- 4.Vaughan Ann Universidade dos Estudos de Perugia (Itália). Departamento de
- Biologia e Biotecnologias Agrodietary. Resistencia aos antibióticos da levedura láctea
- tipizada Kluyveromyces marxianus fragilis B0399.
- http:// www.turval.com/research/humans; Trial n. 84. atualizado 2009.
   Susmel P. e Stefanon B. Comparative experimentation in relation to the efficacy of probiotics in the zootechnical diet.
- http://www.turval.com/research/humans/. Trial n. 35-1999 atualizado 2009.
   6.Lovrovich Paola Pesquisa bibliográfica: o leitão como modelo adequado para o ensaio aplicado do sistema digerente humano.
- <.turval.com/research>; Expertise 2008; atualizado no 2009.
- 7.Lowell R. Smalley (Kluyveromyces B0399)daily probiotic influence in chemistry in the large colon of the horse. H & S Lab Inc. Omaha, Nebraska US TURVAL 6, <a href="http://www.turval.com/research">http://www.turval.com/research</a>; Trial n. 17, atualizado 2009. 8.Susmel P. e Stefanon B., Del Savio R., Boccalon S.
- Variação do pH do grande cólon do cavalo depois da administração do probiótico lácteo
- 9.Bosi Paolo (DIPROVAL Universidade de Bolonha) Efeitos do
  Turval B0399 na dieta dos leitões desmamados. Test de tolerância e efeitos para
  os microrganismos do intestino. Diretivas 70/524, 87/153, 94/40 EEC EU (
  regulamento 377/2006) . <a href="http://www.turval.com/research/humans/">http://www.turval.com/research/humans/</a>. Trial n. 79 atualizado
- 10. Andreoli Sandro Gastroenterologo . Resultados clínicos com levedura láctea Kluyveromyces B0399 na Sindrome do intestino irritável. Expertise: <a href="http://www.turval.com/research/humans/">http://www.turval.com/research/humans/</a>. Trial n. 132, atualizado 2009.
- 11.Bottona E., Paris G., Zilli M. Gastroenterologia e Endoscopia
  Digestiva ULSS 5-Arzignano(VI), Medicina Interna-Hosp. S.M. del Prato
  ULSS2 Feltre(BL), Gastroenterologia e Endoscopia Digestiva
  Hospital S.M. della Misericordia de Udine . Avaliação da levedura láctea
  Kluyveromyces marxianus fragilis B0399. (ver líneas guias dos Probióticos
  Min. Da Saúde da Itália Dez. 2005. Anexo 1)\*. <a href="http://www.turval.com/research;">http://www.turval.com/research;</a>
  Expertise . Atualizado 2009.

- 12. Valles Paolo, Lugano Alessia. Laboratorios Turval Itália. Dosagem quotidiana das leveduras lácteas Kluyveromyces B0399 na alimentação humana. <a href="http://www.turval.com/research">http://www.turval.com/research</a>; Expertise. Atualizado 2009. 13. COMMISSION REGULATION (EC) (2006) Use of the micro-organism preparation of Kluyveromyces marxianus fragilis B0399 para leitões
- L. 135/3 No 773/2006 of 22 May 2006.

desmamados. -Official Journal of the European Union

- 14.Doutoras Tiziana Cettolo, Lorena Riul- Laboratório Especializado de Microbiologia da ASA-CCIAA de Udine. Test em vitro sobre a influencia da levedura láctea tipizada (Kluyveromyces marxianus fragilis B0399) sobre o desenvolvimentp da Candida albicans ATCC10231. http://www.turval.com/research. Trial n. 96A atualizado 2009.
- 15. Prof. Giorgio Mustacchi, Centro Oncologico Azienda per i Servizi Sanitari n.1-triestina. Universidade dos Estudos de Trieste; Avaliação da capacidade de colonização do trato gastrointestinal em sujeitos saudáveis, em seguida da utilização da levedura láctea Kluyveromyces marxianus fragilis B0399, por meio do exame das fezes. http://www.turval.com/research. Trial n. 130.1 atualizado 2009.
- 16. Doutora Teresa De Monte, medico cirurgião especializado em ciências da alimentação. Avaliação da capacidade de colonização do trato gastrointestinal em sujeitos saudáveis jovens, em seguida da utilização da levedura láctea Kluyveromyces marxianus fragilis B0399, por meio do exame das fezes. http://www.turval.com/research. Trial n. 130.4 atualizado 2009.
- 17.Dr. S. Andreoli diretor medico do Serviço de
  Gastroenterologia do hospital S. Maria della Misericordia
  de Udine Itália. Trials com a da levedura
  láctea Kluyveromyces B0399 (Kluyver B0399) com pacientes que sofrem
  de cólon irritável. http://www.turval.com/research. Trial
- 18.Prof. A. Tulli Diretor da Clinica de Dermatologia, Universidade dos Estudos "G. d'Annunzio" Chieti (Itália); Estudos preliminares sobre os efeitos do Kluyveromyces B0399 nos pacientes com dermatite atópica http://www.turval.com/research. Trial n. 75.
- 19. Vaughan Ann Universidade dos Estudos de Perugia (Itália).

  Departamento de Biologia e Biotecnologias Agrodietary. RESISTENCIA

  AOS ANTIBIOTICOS DO SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA ANIMAIS TURVAL B0399
  (Probiótico com levedura láctea tipizada Kluyveromyces marxianus fragilis B0399. http://www.turval.com/research; Trial n. 84. atualizado 2009.



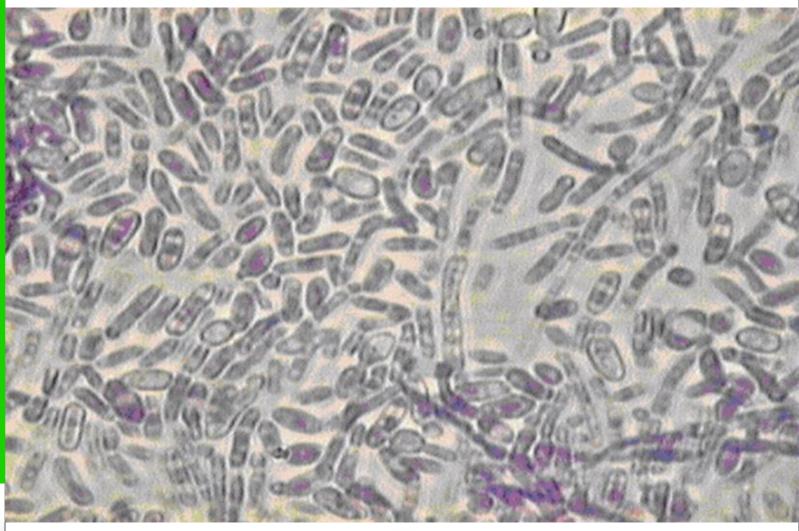


### **KLUYVEROMYCES TURVAL B0399**

Kluyveromyces marxianus fragilis B0399® Levedura láctea Probiótica®

# O PROBIÓTICO DE NOVA GERAÇÃO QUE TANTO SUCESSO ESTÁ FAZENDO NO MUNDO

#### UMA LEVEDURA LÁCTEA NÃO UM "LACTOBACILLUS"





TURVAL Laboratories, Ltd.
Scientific & Technological Park (University of Udine)
E-mail: info@turval.com http://www.turval.com

## Nutrição humana



ENERGIA PER LA VITA

Eufyr escolhido na Exposição Universal – EXPO 2015 como exemplo de probiótico inovador

OS NOSSOS PARCEIROS, PRODUTORES DE IOGURTES, ATÉ AGORA GANHARAM SEMPRE O PRÊMIO PELO PRODUTO MAIS INOVADOR. PRÊMIO EUROPEU

O iogurte funcional italiano Eufyr, com o nosso probiótico fez ganhar ao produtor Coop Italia o prestígioso Premio europeio "Salute to Excelence Awards"

#### Recognising Innovation in Private Label

Welcome to PLMA's International Salute to Excellence Awards, honouring retailers for their commitment to their own brands and giving recognition to their innovative private label products. This year, more than 210 products were submitted by 45 retailers from 16 countries. These products covered 30 different categories of food, health and beauty and household products. Entries were evaluated by a panel of professional judges for taste, appearance, presentation, and value for money.

PLMA is proud to salute this year's winning retailers and their products, demonstrating once again the creativity and consumer responsiveness of private label today.

#### Dairy Products

Coop Italia - Italy Yogurt Probiotico Eufyr Coop al Melograno gr 2x125



AWARDS

#### Premio Sudeste da Europa

O VENCEDOR NA CATEGORIA DOS PRODUTOS FEMENTADOS "DAIRY" É O INOVADOR LEITE FERMENTADO PROBIÓTICO – JOGOFIR, PRODUZIDO PELA EMPRESA AGROPECUARIA "SAVA KOVACEVIC - DAIRY COMPONENT DANA"





#### >> PEDIATRIA

- prisão de ventre
- diarréias
- intestino irritável
- dermatite atópica
- intolerância à lactose
- falta de leite materno na amamentação (de administrar para a mãe)

#### GASTROENTEROLOGIA

- intestino irritável
- enterite inespecífica
- colite
- intolerância à lactose

#### GINECOLOGIA

- micose por cândida albicans
- prisão de ventre
- diarréia
- intolerância à lactose
- falta de leite materno na amamentação (de administrar para a mãe)

#### GERIATRIA E UROLOGIA

- infecções do trato uninário
- prisão de ventre
- diarréia
- intolerância à lactose

#### >> ONCOLOGIA

em pacientes submetidos à radioterapia e quimioterapia

### COMPARAÇÃO ENTRE AS PROPRIEDADES E INDICAÇÕES DE KLUYVEROMYCES M.F. B0399® COM O LACTOBACILLUS REUTERI E COM SACCHAROMYCES BOULARDII

PROPRIEDADESE INDICAÇÕES	KLUYVEROMYCES B0399	LACTOBACILLUS REUTERI
Classe taxonômica	LEVEDURA (Eucariotas)	BACTERIA (Procariotas)
Superação da barreira gástrica viva e ativa	PRESENÇA DE QUITINA NA PAREDE CELULAR	NÃO DECLARADO
Produção de substancias uteis para o organismo	ß-GALACTOSIDASE (lactase) (enzima responsável de quebrar a lactose e outras moléculas complexas GRUPO VITAMINAS B	REUTERINA (substancia antimicróbica a largo espetro)
Resistencia aos agentes infecciosos -Bacteriophages	ALTA	BAIXA
Conservação obrigatória na geladeira	NÃO	SIM
Temperatura de conservação	3-25°C	3-8°C
Administração para aqueles que são intolerantes à lactose	ESPECIFICAMENTE INDICADO	PERMITIDO
Resistencia aos antibióticos	SIM	NÃO
GAS (CO2) produção no intestino	NÃO	SIM
Produção de ATP (energia disponível para o organismo)	ALTA (2 ATP/ 1 C 6H12O6)	BAIXA (1 ATP/ 1 C6H12O6)
Digestão da LACTOSE	MUITO ALTA (pela produção de ß-GALACTOSIDASE)	BAIXA
Impacto sobre a flora de células estrangeiras	BAIXO (dosagem amigável) Baixa dosagem sugerida 10 milhões Ufc / dia Respeita a microbiota natural do intestino do paciente porque coloca só poucas células estrangeiras na sua flora intestinal sem distorcê-la	ALTO Impacto drástico devido à <b>Alta</b> dosagem sugerida <b>10 bilhões</b> Ufc / dia

PROPRIEDADES	KLUYVEROMYCES B0399	SACCHAROMYCES BOULARDIII
Atividade enzimática (beta-galactosidase)	SIM +++	NÃO
Capacidade de produzir ácido láctico e reduzir positivamente o pH intestinal	SIM +++	NÃO
Efeitos colaterais	Não detectado	SIM ( não recomendado para pacientes de saúde frágil )*
concentração da flora natural (bifidobactérias)	Demonstrado	NÃO
Impacto sobre a flora de células estrangeiras	BAIXO (dosagem amigavel) Baixa dosagem sugerida 10 milhões Ufc / dia Respeita a microbiota natural do intestino do paciente porque coloca só poucas células estrangeiras na sua flora intestinal sem distorcê-la	ALTO Impacto drástico devido à <b>Alta</b> dosagem sugerida <b>10 bilhões</b> Ufc / dia
Natural presença nos alimentos do dia-dia	SIM (se encontra em diversos queijos e no Kefyr)	NÃO (provem de líquens)

<sup>\*</sup>Pag 24 of EFSA QPS 2013 update - EFSA Journal;



## Nutracêuticos vendidos no mundo com o nosso probiótico

ITÁLIA













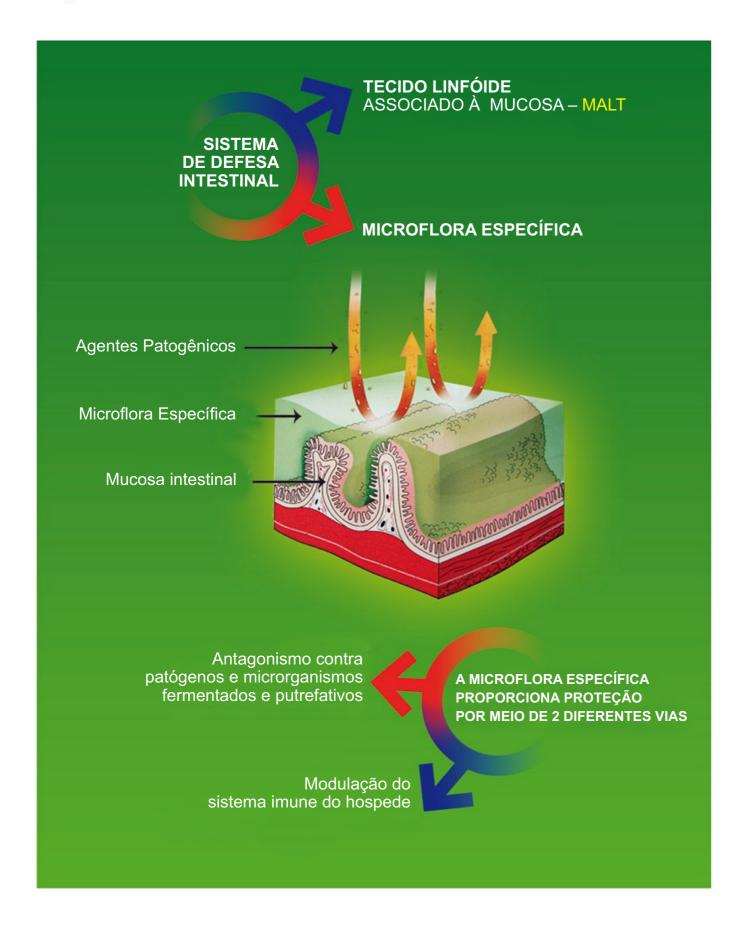
EUA



CANADÁ



LEVEDURA LÁCTEA KLUYVEROMYCES MARXIANUS FRAGILIS TURVAL B0399®
A MUCOSA GASTROINTESTINAL CONSTITUI UM DOS PRINCIPAIS SITIOS DE ENTRADAS DOS GERMES PATOGÊNICOS



O USO DE UM PROBIÓTICO TEM QUE FORTALECER ESSE SISTEMA DE DEFESA E AJUDAR O HOSPEDE POTEGER-SE CONTRA PATÓGENOS E AS ALTERAÇÕES DA MUCOSA INTESTINAL <a href="http://www.turval.com/products/humans/bioval-plus-informative-sheet/view">http://www.turval.com/products/humans/bioval-plus-informative-sheet/view</a>

Isso ocorre porque a levedura láctea probiótica<sup>®</sup> Kluyveromyces B0399 (Turval B0399<sup>®</sup>) é uma levedura com alta fermentação láctea que:

- ULTRAPASSA ILESO A BARREIRA GÁSTRICA gracias a quitina constituente da parece celular (trial n.35 79 -130.1)
- CHEGA AO INTESTINO ATIVO E VIVO e tem capacidade de colonizar, graças a sua grande vitalidade também com um pH 3-3,5

(trial n. 130.4 - 79 -130.1 - 143)

- **TEM RESISTÊNCIA AOS ANTIBIÓTICOS** porque Kluyveromyces B0399 é uma levedura, não uma bactéria, e graças ao elevado conteúdo de quitina na parede celular, não vem danificado por antibióticos

comuns e mais utilizados.

(trial n. 84)

- Respeita a natural flora intestinal da pessoa/individuo tornando-se **UM PROBIÓTICO AMIGÁVEL, NATURAL E RESPEITOSO:** Kluyveromyces B0399 coloca só poucas células estrangeiras na sua flora intestinal graças à baixa dosagem (100 vezes menor do que o S. boulardii e os produtos com lactobacilos),mas também porque é naturalmente encontrado em alimentos diários (queijo e outros derivados...) assim ele toma naturalmente parte da flora intestinal humana.

(trial n. 132 - 130.1 - 138 - 143)

- COLONIZA O INTESTINO: é extremamente adesivo aos enterócitos humanos do epitélio intestinal; (trial n. 143)
- QUEBRA O LACTOSE, graças à elevada produção de ß-galactosidase (enzima responsável pela divisão de lactose), portanto, Kluyveromyces B0399 é particularmente recomendada para aqueles que são intolerantes à lactose. (trial n. 35)
- TEM UMA AÇÃO ANTIMICÓTICA, particularmente contra "Candida albicans"

(trial n. 96A - 129)

- TEM UMA FORTE AÇÃO BIO-REGULADORA E DE MODULAÇÃO DA FLORA INTESTINAL BACTARIANA por meio de:
- -degradação enzimática de lactose
- -produção da mais elevada dose de ácido láctico (com respeito a outros probióticos)
- -redução do pH intestinal (contido dentro dos limites fisiológicos)
- -morte ou desenvolvimento menor de flora putrefativa patogênica (clostrídios, coliformes etc.)
- -estimulação ou aumento da concentração de Bifidobacterias

(trial n. 16 - 132 - expertise Bottona 2009)