



ATIVANDO PRINCÍPIOS
ISO | 9001:2000



INFORME TÉCNICO FARMACÊUTICO

LACTOBACILLUS BULGARICUS

✚ Antidiarréico

DCB:



Indicações:

O seu uso é indicado em infecções intestinais, terapia com antibióticos por tempo prolongado e alergias alimentares, usado para intolerantes a lactose, também são usados topicamente no tratamento de infecções vaginais.(1).

É usado para a produção de iogurte.



Propriedades:

L. Bulgaricus são probióticos ou seja microorganismos que inibem o crescimento de outras bactérias como Clostridium perfringens, Bacillus subtilis, Cândida albicans, Escherichia coli, Proteus vulgaris e outros. Auxiliam a manutenção da flora bacteriana intestinal, a estabilização do pH, a síntese de vitamina K e vitaminas do complexo B, melhora a digestão dos alimentos e a biodisponibilidade dos nutrientes. (1)

Lactobacillus bulgaricus: são bactérias gram-positivas, termofílicas e em forma de bastão; heterofermentadora, produzindo ácido láctico a partir da lactose. Resiste a elevadas concentrações de ácido láctico, podendo produzi-lo até aproximadamente 2%. Tem também longa duração na maturação de queijos duros. Produz acetaldeído que confere sabor típico ao iogurte. É baixa sua resistência ao sal, não crescendo em concentrações superiores a 2%. É destruída no aquecimento a 65°C por 30 minutos. Crescem bem a 45°C, mas não se desenvolve em temperaturas inferiores a 20°C. (2).

Seu mecanismo de ação é criar um ambiente favorável para formação de ácido láctico favorecendo a estabilização da flora intestinal e impede o crescimento de microorganismos patogênicos(3).

Uma bactéria transitória, mas muito importante na ecologia humana. Juntamente com o Streptococcus thermophilus constituem a cultura para produção de iogurte. Sua administração oral facilita a digestão da lactose, pois aumenta a produção da enzima lactase. Algumas cepas produzem antibióticos naturais, impedindo a proliferação de outras bactérias nocivas. Em síntese, a acidificação do leite, sob a ação das bactérias mencionadas constitui a antecipação de uma etapa digestiva o que torna o iogurte mais tolerável e nutritivo do que o leite natural. As espécies mais comuns, encontradas nas culturas para iogurte são as bactérias, Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus, caso sejam acrescentadas outras espécies de termófilos podemos ter uma acidificação muito intensa depois da refrigeração do iogurte. Ambas as espécies vivem em simbiose (com benefícios mútuos), sendo que, esta simbiose exige uma determinada proporção entre cocos e bacilos. A relação quantitativa entre Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus deve ser de 1;1 até 2;3 aproximadamente, gerando com isto um iogurte com maior ou menor viscosidade. Durante o período de incubação a relação entre as bactérias pode sofrer variações, para no final novamente ser restabelecido. A causa principal da variação é que o Lactobacillus bulgaricus desdobra facilmente as proteínas, e origina, assim, o aminoácido valina. Este aminoácido que vai favorecer o desenvolvimento do Streptococcus thermophilus até o ponto de chegar a ser seu número 4 a 5 vezes maior(2).

Os cocos tem um poder de acidificação menor que os bacilos e morrem com mais facilidade devido a ação do ácido láctico formado. A proporção entre ambos influi também de uma maneira essencial sobre a aromatização do iogurte. O *Lactobacillus bulgaricus* é o principal condutor do aroma(2).



Contra-indicações:

A alergia a lactose.



Dose Usual / Posologia:

São usados na forma de pó liofilizado sendo que 10mg contem aproximadamente 100 milhões de *Lactobacillus* vivos, a dose usual é de 20 a 40 mg pela manhã e a noite, para uso infantil a dosagem deve ser reduzida á metade.

Fazer os cálculos de acordo com o teor descrito ao laudo de análise.



Precauções:

Não constam.



Reações Adversas:

Se ao decorrer do tratamento surgirem algumas reações de desconforto procure ajuda médica.(2)



Interações Medicamentosas:

Não constam.



Informações Farmacotécnicas:

Não constam.



Referências Bibliográficas:

1. BATISTUZZO, J.A.O., ITAYA, M., ETO, Y. *Formulário Médico Farmacêutico*. 3ª ed, São Paulo: Pharmabooks, 2006.
2. <http://pat.feldman.com.br/?p=49>
3. Drug Information Handbook 2002-2003 10ª edition

Informações mais completas e referências científicas disponíveis sob consulta.
Entre em contato conosco através do e-mail: sac@deg.com.br
ITF *Lactobacillus bulgaricus* - V.01 - outubro/2008



ATIVANDO PRINCÍPIOS
ISO | 9001:2000



ESTA EMPRESA APÓIA
A FUNDAÇÃO ABRINQ

DEG Importação de Produtos Químicos Ltda.
Unidade 1: R. Jurupari, 775 / 779 / 803 – Jd. Oriental – São Paulo / SP – CEP: 04348-070
Unidade 2: R. José Mariano Filho, 200 – Jd. Oriental – São Paulo / SP – CEP: 04347-180
www.deg.com.br – deg@deg.com.br – 0800-7011974