

Lactosol

kwask mlekowy

Opakowanie: butelka 400ml, 1000ml

Lactosol - kwas mlekowy. Kwas mlekowy jest kwasem organicznym wytwarzanym w procesie fermentacji, w skład którego wchodzi różne gatunki bakterii z rodzaju *Lactobacillus* oraz *Bifidobacterium*. Tworzą one przeciwwagę dla bakterii szkodliwych stanowiących nieodłączną część mikroflory jelitowej, pokrywając szczelnie nabłonek jelitowy i dzięki temu stanowią barierę dla chorobotwórczych czynników oraz szkodliwych substancji znajdujących się w przewodzie pokarmowym. Kwas mlekowy posiada właściwości konserwujące, hamując rozwój bakterii, ale także drożdży i pleśni. Działa stabilizująco obniżając kwasowość (pH) treści pokarmowej, co zapobiega rozwojowi niekorzystnej mikroflory bakteryjnej typu *Coli*, *Salmonella*, *Shigella*, itp. Stosowany przy występowaniu wodnistej biegunki, ułatwia powrót do zdrowia. Zalecane jest podawanie po kuracji antybiotykowej - przywraca korzystną mikroflorę przewodu pokarmowego.

Dawkowanie: 1 łyżka stołowa na 1l wody 1 - 2 x w tygodniu.

