

El consumo de **inulina** mejora la salud de toda la familia al formar parte de su dieta diaria.

El cuerpo humano no tiene enzimas propias para degradar la inulina por lo tanto está continua su trayecto por el tracto intestinal, con la acción prebiótica, es decir estimula el crecimiento de la microflora benéfica intestinal y a la vez inhibe el desarrollo de bacterias patógenas que producen sustancias cancerosas en el intestino.

Los **fructanos** como prebióticos son la segunda opción para el consumo por niños, ya que los prebióticos en la leche materna son la primera opción. La mayoría de alimentos que existen en el mercado, suplementados con **fructanos** están dirigidos a productos infantiles ya que consumiéndolos desde esta edad, estos pueden prevenir enfermedades. (5)

Estudios experimentales in vitro han demostrado que la inulina es metabolizada selectivamente por la bifida bacterias, y que esta fermentación selectiva induce una disminución del pH del medio debido a la producción de grandes cantidades de lacto y acetato que inhiben el crecimiento de E. Coli y Clostridium y otras bacterias patógenas como listeria, shigella o salmonella. (5)

REGULADOR DIGESTIVO

Al consumir esta proporción de fructanos diariamente, éstos prebióticos son fermentados por bacterias benéficas en el intestino grueso, se generan ácidos grasos y el ácido acético y propiónico que llegan al hígado regulan el metabolismo de la glucosa y de esta manera impactan en la obesidad, además aumentan los niveles de reguladores del apetito y por lo tanto al consumir menos alimentos, se puede perder peso. (7)

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

Tamaño de porción	5 g
Porciones por envase	50
Cantidad por porción	
Contenido energético	84 KJ (20 Kcal)
Proteína	0 g
Grasa	0 g
Carbohidratos	5 g
de los cuales, Fibra Dietética	4.86 g
Azúcares	0.14 g
Sodio	0.6 mg



DOSIS RECOMENDADA DIARIA

Adultos : 1 a 2 Cucharadas Cafeteras

Niños : 1/2 a 1 Cucharada Cafetera

Disolverse en alimento líquido.

Bibliografía:

1. Functional Food Science in Europe. (1988) British Journal of Nutrition.
2. European Commission Community Research (2000) Project Report: Functional food science in Europe, Volume 1; Functional food science in Europa, Volume 2; Scientific concepts of Functional Foods in Europe, Volume 3. EUR-18591, Office for Official Publications of the European Communities, L-2985, Luxemburgo.
3. Agave contra la obesidad. Mercedes López Pérez, Investigadora del Departamento de Biotecnología y Bioquímica del Cinvestav. Artículo publicado en el periódico El Universal. Julio 2010.
4. Abrams S, Griffin I, Hawthorne K, Liang L, Gunn S, Darlington G, Ellis K. 2005. A combination of prebiotic short- and long-chain inulin type fructans enhances calcium absorption and bone mineralization in young adolescents. American Journal of Clinical Nutrition : 471-476.
5. Causey JL, Feirtag JM, Gallaher DD, Tungland BC y Salvin JL. 2000. Effects of dietary inulin on serum lipids, blood glucose and the gastrointestinal environment in hypercholesterolemic men. Nutrition Research: 191-201.
6. Guarner F. 2005. Inulin and oligofructose: impact in intestinal diseases and disorders. British Journal of Nutrition 93: (s61-s65).
7. López, Martínez AB, Luque A, Pons JA, Vargas A, Iglesias JR, Hernández M, y Villegas JA, 2008. Efecto de la ingesta de un preparado lácteo con fibra dietética sobre el estreñimiento crónico primario idiopático. Nutrición Hospitalaria (23): 12-19.
8. Williams CM y Jackson JG. 2002. Inulin and oligofructose: effects on lipid metabolism from human studies. British Journal Nutrition 87: s261-s264.
9. Leenen CHM y Dieleman LA 2007. Inulin and oligofructose in chronic inflammatory Bowel Disease. Journal of Nutrition 137: s2572- s2575.
10. Madrigal L y Sangronis E. 2007. La inulina y derivados como ingredientes clave en alimentos funcionales. Archivos Latinoamericanos de Nutrición 57: 387-396.
11. Coudray C, Demigne C, Raysisguier Y. 2003. Effects of dietary fibers on magnesium absorption in animals and humans.



HECHO EN MÉXICO POR

Agavit s. R. L. de C. v:

Puerto Soto La Marina No. 1953, Col. San Marcos

C. P. 44320, Guadalajara, Jal., México

Tel. (33) 3334 6755, 1610 5170, 3330 9017

agavit@hotmail.com



INULINA DE AGAVE

INTEGRAL DIETÉTICA SOLUBLE

FIBRA 100% NATURAL

- Fibra dietética soluble 100% en líquidos (Agua, leche, jugos, té, licuados, etc.).
- Efectos desde la primer toma.
- Evita estreñimiento al regular la función intestinal.
- Ayuda a bajar de peso sin retroceso.
 - Bajo aporte de calorías (1.5 kcal/g).
 - Tiene efecto prebiótico.
 - Mejora la absorción de calcio y magnesio.
- Aporte de energía vital.
- Reduce niveles de colesterol en sangre.
- Acelera metabolismo de lípidos.
- Ingesta efectiva durante el embarazo.
- Recomendado para diabéticos.
- Bioselectivo.
- Estimula producción de insulina en páncreas.
- Disminuye síntomas en el proceso de menopausia en mujeres.
- Por ser neutra no modifica los sabores originales de los alimentos.
- Producto 100% natural obtenido del agave.



Este producto no es un medicamento

INULINA DE AGAVE ALIMENTO FUNCIONAL PARA BENEFICIO DE LA SALUD



Generalmente, se consideran alimentos funcionales a aquellos que se consumen como parte de una dieta normal y contienen componentes biológicamente activos, que ofrecen beneficios para la salud y reducen el riesgo de sufrir enfermedades. Entre algunos ejemplos de alimentación funcionales, destacan los alimentos que contienen determinados minerales, vitaminas, ácidos grasos o fibra alimenticia, o bien a los alimentos a los que se han añadido sustancias biológicamente activas, como los fitoquímicos u otros antioxidantes, y los prebióticos, que tienen cultivos vivos de microorganismos beneficiosos. (2)

El concepto de alimentos funcionales nació en Japón. En los años 80, las autoridades sanitarias japonesas se dieron cuenta que para controlar los gastos sanitarios, generados por la mayor esperanza de vida de la población anciana, había que garantizar también una mejor calidad de vida. Se introdujo un nuevo concepto de alimentos, que se desarrollaron específicamente para mejorar la salud y reducir el riesgo de contraer enfermedades. (1)

Actualmente se ha detectado el interés de los consumidores por conocer la relación que existe entre la dieta y la salud, La gente reconoce en mayor medida, que llevar un estilo de vida sano, incluida la dieta, puede contribuir a reducir el riesgo de padecer enfermedades y malestares, y mantener el estado de salud y bienestar. (2)

Inulina es el nombre con el que se designa a una familia de polisacáridos contruidos fundamentalmente de cadenas moleculares de frutosa y escasos residuos de glucosa. Fibra soluble que no se siente al comerla, obtenida del agave tequilana Weber variedad Azul. (3)

Se encuentra generalmente en las raíces, tubérculos y rizomas de ciertas plantas (achicoria, diente de león agave, etc.) Su nombre procede de la primera planta que se aisló en 1004, el helenio (inula helenium).

La **Inulina** pura es el jugo de la planta madura del agave crudo, que se extrae mediante molinos y difusores, se filtra desmineraliza y se evapora y finalmente se deshidrata o seca en un secador como el utilizado para la leche en polvo.

Por su parte las mieles y jarabes, son productos de gran demanda en la industria alimentaria nacional y extranjera, que también disponen de inulina, por lo que son utilizadas para endulzar toda una variedad de productos o para el consumo en forma pura, hasta para el consumo en personas diabéticas.

EFFECTOS FUNCIONALES Y FISIOLÓGICOS DE LOS FRUCTANOS

Los **fructanos** son sustancias a los que se les han asociado una serie de funciones en pro de la salud, dentro de las cuales destacan su efecto benéfico como prebiótico, en la disponibilidad de minerales, el fortalecimiento de los mecanismos de defensa, el mejoramiento del metabolismo de lípidos, así como la prevención de ciertas enfermedades. (4)

A continuación se describen brevemente dichas funciones de los fructanos.

Efecto prebiótico. Se entiende por prebiótico a los componentes alimentarios no digeribles que benefician a la salud del huésped por estimulación selectiva del crecimiento y/o actividad de una o un número limitado de bacterias del colon.

Disponibilidad de minerales. Algunos constituyentes de los alimentos son considerados promotores potenciales de la absorción mineral, dentro de los que destacan los oligosacáridos no digeribles, especialmente los fructanos tipo inulina. Dentro de los minerales que se absorben de mejor manera en presencia de fructanos destacan el **calcio** y el **magnesio**.

Mecanismos de defensa. Los fructanos fortalecen benéficamente una serie de funciones gastrointestinales, gracias a la modulación de su estructura, de la composición y de varias actividades de la mucosa y de la microflora.

Metabolismo de lípidos. Diversos estudios han demostrado que los fructanos tipo inulina mejoran el metabolismo de lípidos, particularmente a través de la disminución de la trigliceridemia (altos triglicérido) y colesterolemia (mal colesterol).

Prevención de enfermedades. Las principales enfermedades que se previenen por los **fructanos** tipo inulinas son: **a)** mitigación de estreñimiento, **b)** supresión de diarreas, especialmente asociadas a infecciones intestinales, **c)** reducción del riesgo de osteoporosis, **d)** reducción de riesgo a la arteriosclerosis cardiovascular asociada a dislipidemias, especialmente a hipertrigliceridemia y bajo consumo de insulina, **e)** reducción de riesgo a la obesidad y a la posibilidad de contraer diabetes tipo 2, **f)** síndrome del intestino irritable, **g)** cáncer de colon inducido químicamente. (5)(6)(8)(9)(11).

En el caso de la diabetes, en investigaciones realizadas por la Dra. en C. Mercedes López del Centro de Investigación y de Estudios Avanzados (Cinvestav) Unidad Irapuato, descubrió que a través de la ingesta de los **fructanos** de agave se pueden controlar los niveles de glucosa en la sangre. Además favorecen la producción de la hormona responsable de la producción de insulina (GLP1 ó incretina), por lo que se concluye que ayuda a regular dicha enfermedad. (3)

FIBRA DIETÉTICA SOLUBLE 100% EN LIQUIDOS

