



Nesh



Disponível em sachês 10 x 5 g

**Certificado para
Nutrição Enteral**
Passagem suave e
sem entupimento
comprovada!

**Ingredientes:
Inulina e
Goma Guar**

- Fonte de Fibras
- Não contém açúcar
- Não contém glúten
- Não contém lactose

Fonte de Fibras

Não contém açúcar

Não contém glúten

Não contém lactose

Sem Sabor

NeshFibras

Suplemento Alimentar de Fibras Alimentares Solúveis em Pó

Preço mais competitivo do mercado

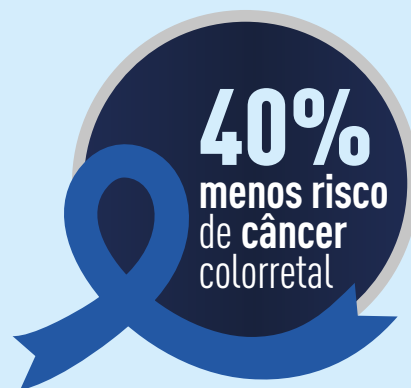
Você sabia?

Cerca de **30 milhões de brasileiros** sofrem com a constipação intestinal, o intestino preso, **sendo a maioria (75%) mulheres**.¹ Uma das causas da constipação é a dieta pobre em fibras e a baixa ingestão de líquidos.

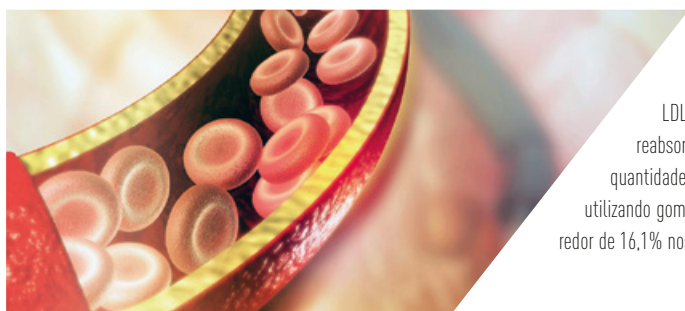


As **fibras solúveis** tem a capacidade de se misturar na água, formando uma espécie de gel. Esses géis aumentam a viscosidade dos alimentos no estômago, o que proporciona uma sensação de saciedade maior.²

As **fibras solúveis** auxiliam na regulação do trânsito intestinal. Elas tem o potencial de agirem no intestino reduzindo o tempo de trânsito intestinal e aumentando a fermentação e proliferação das bactérias entéricas no cólon proximal.³ Os principais grupos de fibras que chegam ao intestino grosso são os polissacarídeos não amido, substâncias associadas a esses polissacarídeos, os amidos resistentes e oligossacarídeos.⁴ Esses componentes são parcial ou totalmente fermentados e utilizados como fonte energética pela microflora no cólon, convertidos em gases (hidrogênio, metano e dióxido de carbono) e ácidos graxos de cadeia curta (AGCCs), principalmente acetato, propionato e butirato. A disponibilidade de substrato no cólon resulta no aumento do número de bactérias e consequentemente no aumento do bolo fecal.⁵



O consumo de **fibras solúveis** está associado a um risco **40% menor** de desenvolver Câncer Colorretal, que é a terceira causa mais comum de morte por câncer, no Brasil.¹



Outro benefício das **fibras solúveis** se deve ao poder que elas tem de reduzir os níveis de colesterol LDL, o qual conhecemos pelo "mau colesterol". A ligação das fibras aos ácidos biliares diminui o poder de reabsorção do colesterol ruim (LDL-colesterol). Assim, as fibras são excretadas nas fezes, diminuindo a quantidade de ácidos biliares no ciclo intestino-fígado.⁶ Ensaios clínicos de maior duração com fibras solúveis utilizando goma-guar por 12-24 meses mostraram que o uso da goma guar por 12 meses sustentou uma redução ao redor de 16,1% nos valores de LDL-colesterol e de 25% ao longo de 24 meses.⁷

As **fibras solúveis** também auxiliam no controle da glicemia, uma vez que, o consumo parece reduzir a resposta glicêmica pós-prandial após as refeições ricas em carboidratos. Esse efeito é provavelmente explicado pela viscosidade e/ou propriedade geleificante das fibras solúveis, que desse modo retarda o esvaziamento gástrico e a absorção de macronutrientes a partir do intestino delgado. O consumo de fibras, portanto, evita os riscos de pico de açúcar no sangue.⁸



As **fibras solúveis**, mais especificamente a inulina e a goma guar, têm recebido grande atenção por sua capacidade de melhorar a saúde intestinal.

INULINA: possui intenso efeito prebiótico, auxilia na produção de bifidobactérias e regula a atividade intestinal. As bifidobactérias ajudam a reforçar as defesas naturais do organismo, um aspecto importante da proteção do sistema digestivo.⁹

GOMA GUAR: aumenta e umidifica o bolo fecal, estimula o peristaltismo, e auxilia na integridade da mucosa intestinal.¹⁰

Material de uso exclusivo do profissional de saúde

REFERÊNCIAS:

1. Bernaud, Fernanda Sarmento Rolla and RODRIGUES, Ticiano C. Fibra alimentar: ingestão adequada e efeitos sobre a saúde do metabolismo. Arq Bras Endocrinol Metab [online]. 2013.
2. Wong JM, Jenkins DJ. Carbohydrate digestibility and metabolic effects. J Nutr. 2007;137(Suppl 11):2539S-46S.
3. Buttriss JL, Stokes CS. Dietary fibre and health: an overview. Nutr Bulletin. 2008;33(1):186-200.
4. Elia M, Cummings JH. Physiological aspects of energy metabolism and gastrointestinal effects of carbohydrates. Eur J Clin Nutr. 2007;61(Suppl 1):40-74.
5. Cummings JH, Macfarlane GT, Englyst HN. Prebiotic digestion and fermentation. Am J Clin Nutr. 2001;73(Suppl 2):415S-20S.
6. Truswell AS. Dietary fibre and plasma lipids. Eur J Clin Nutr. 1995;49(Suppl 3):S105-9.
7. Tuomilehto J, Silvast M, Aro A, Kolstinen A, Karttunen P, Gref CG, et al. Long term treatment of severe hypercholesterolemia with guar gum. Atherosclerosis. 1988;72(2-3):157-62.
8. Jenkins DJ, Kendall CW, Avelsen M, Augustin LS, Vuksan V. Viscous and nonviscous fibres, nonabsorbable and low glycaemic index carbohydrates, blood lipids and coronary heart disease. Curr Opin Lipidol. 2000;11(1):49-56.
9. Kaur, I.P., Chopra, K., Saini, A. Probiotics: potential pharmaceutical applications. Eur. J. Pharm. Sci., Amsterdam, v.15, p.1-9, 2002
10. Wanders AJ, van den Borne JJG, de Graaf C, Hulshof T, Jonathan MC, Kristensen M, et al. Effects of dietary fibre on subjective appetite, energy intake and body weight: a systematic review of randomized controlled trials. Obes Rev. 2011;12(9):724-39

Fabricado em:



Hexagon Nutrition Limited
Plot nº 92, Lakhmapur Dindori,
Nashik, Maharashtra - 422202 - Índia
Lic. nº: 10018022007420

País de origem: Índia

Importado e Distribuído por:

Nunesfarma Nesh
Saúde. Tradição. Inovação.

Nunesfarma Distribuidora de Produtos
Farmacêuticos Ltda.
Rua Almirante Gonçalves Nº. 2247, Água Verde,
CEP: 80250-150, Curitiba, PR, Brasil.
CNPJ: 75.014.167/0001-00

SAC
(41) 2141-4130
sac@nunesfarma.com.br

Responsável Técnico:
Pâmela Fernandes Kaseker (CRF-PR nº 16.297)
Produto dispensado de registro: RDC nº 240/2018. Em conformidade
com a nova legislação de suplementos alimentares, IN nº 28/2018.