

Биологически активная добавка к пище**«Сорбектин»**

(пакетики по 4,0 г.)

Не является лекарством.**Инструкция по применению**

Состав на 1 пакетик: мальтодекстрин из кукурузы - 2,5 г, пектин - 1,0 г, антислеживающий компонент диоксид кремния (E551) - 0,2 г, арабиногалактан - 0,1 г, экстракт мяты перечной - 0,1 г, экстракт зеленого чая - 0,1 г, ароматизатор пищевой «Мята» или без ароматизатора - 0,0032 г.

Область применения: в качестве биологически активной добавки к пище - дополнительного источника пектина, флаван-3-олов (катехинов).

Организм человека периодически может сталкиваться с различными вредными веществами, которые могут поступить через желудочно-кишечный тракт. Для устранения действия токсинов и вывода их из организма необходимы следующие мероприятия:

- организация рационального питания (в рацион питания должны входить овощи и фрукты, содержащие грубую растительную клетчатку и пектины, стимулирующие моторику кишечника: морковь, свекла, цветная и брюссельская капуста, тыква, кабачки, патиссоны, сливы, бахчевые культуры, яблоки), также ежедневно в питание должны быть кисломолочные продукты;
- важно в течение суток употреблять большее количество жидкости: не менее 4 - 5 стаканов в день в виде чая, компотов, бульона, соков, воды и т.д.;
- ежедневная дозированная физическая нагрузка - прогулки пешком, утренняя гимнастика, катание на лыжах, коньках, плавание;
- дополнительный прием пищевых волокон, направленный на нормализацию микрофлоры толстого кишечника и улучшение состояния желудочно-кишечного тракта.

Пищевые волокна — незаменимые вещества растительного происхождения. Растворимые пищевые волокна (полисахарид - пектин) участвуют в формировании питательной среды для развития нормальной кишечной микрофлоры, прежде всего бифидобактерий.

Пектины – это полисахариды, образованные остатками, главным образом, галактуроновой кислоты. Пектины присутствуют во всех высших растениях, особенно их много в некоторых ягодах, фруктах и водорослях. Пектины признаны одним из самых эффективных и безвредных веществ для естественного очищения организма [1].

Пектин цитрусовый для применения в пищевой промышленности получают экстракцией из цедры цитрусовых (лайм, лимон, апельсин, грейпфрут). Пектин цитрусовый регулирует деятельность кишечника. Попадая в желудочно-кишечный тракт пектин, впитывая жидкость, увеличивает объем кишечного содержимого и мягко стимулирует перистальтику кишечника.

Пектин яблочный содержится в кожуре и мякоти яблок. Яблочный пектин регулирует деятельность кишечника, оказывая противомикробное действие, способствует выведению тяжелых металлов и токсинов из организма [2].

Арабиногалактан

Известно, что в Карелии наши предки с древнейших времен и вплоть до начала XX в. употребляли в пищу хлеб из коры деревьев семейства сосновых. Коренное население Якутии использовало в пищу вместо хлеба листовичный взвар, который готовили из внутреннего слоя коры листовицы - белый сочный слой варили в воде и это варено ели, разбавив его кислым молоком. Из хвои листовицы готовили освежающий напиток, утоляющий жажду, а также салат, отличающийся высокими вкусовыми и диетическими качествами [3,4].

Арабиногалактан – полисахарид с высокой молекулярной массой, экстрагированный из древесины листовицы сибирской. Исследователи Университета Миннесоты сделали заключение о том, что арабиногалактан поддерживает рост полезных микроорганизмов, является безопасным и эффективным источником диетического волокна, а также отличным стимулятором иммунной системы [5].

Зеленый чай

Зелёный чай (*Camellia sinensis*) представляет собой неферментированный (неокисленный) или слабо ферментированный чай. Зелёный чай происходит из Китая и традиционно популярен в Азии (в Японии, Корее, на Ближнем Востоке). В более западных странах, где традиционно преобладает чёрный чай, рост популярности зелёного чая пришёлся на конец XX века. Зелёный чай заваривают, получая тонизирующий напиток с приятным вкусом, о пользе которого было известно еще в глубокой древности. Экстракт зеленого чая содержит полифенолы (катехины), кофеин, каротиноиды, токоферолы, аскорбиновую кислоту (витамин С), минералы. Эти вещества способствуют улучшению обмена веществ в организме, в том числе выведению солей тяжелых металлов и шлаков. Зеленый чай является сильным антиоксидантом, нейтрализующим действие свободных радикалов [6].

Мята

Мята – это травянистое пряно-ароматическое растение, с давних пор употребляемое человеком в качестве пряности. Мята перечная является культурным растением, которое было выведено еще в XVII веке. В настоящее время мята перечная выращивается более чем в 40 странах, в том числе и в нашей стране.

Экстракт мяты содержит сапонины, каротин, дубильные вещества, азулены, флавоноиды, эфирные масла (ментол, ментон, ментилацетат и пр.). Действующие вещества экстракта мяты активизируют работу желудка и печени, облегчают процесс пищеварения, стимулируя выделение желудочного сока и желчи [7].

Мальтодекстрин

Мальтодекстрин (патока, декстринмальтоза) представляет собой промежуточный продукт ферментного расщепления растительного крахмала, в результате чего молекулы крахмала делятся на фрагменты - декстрины. Мальтодекстрин относится к пищевым продуктам, который широко используют в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий, при изготовлении приправ и соусов, продуктов быстрого приготовления, в производстве напитков, в молочной промышленности, при изготовлении мороженого, в детском питании, диетическом питании и др. Мальтодекстрин обладает способностью стимулировать рост нормофлоры кишечника (бифидобактерий), что способствует профилактике дисбактериоза [8,9].

Диоксид кремния

Диоксид кремния (аэросил) представляет собой аморфный диоксид кремния, который применяется в производстве пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище. При употреблении диоксида кремния, он проходит неизменным через желудочно-кишечный тракт, после чего выводится из организма. Пищевой диоксид кремния является хорошим энтеросорбентом, который очищает организм от шлаков и токсинов [10].

Содержание биологически активных веществ:

Биологически активное вещество	Содержание в-ва в рекомендуемой суточной дозе (в 3-х пакетиках), мг	% от рекомендуемого уровня суточного потребления
Пектин, не менее	3000,0	150%*1
Флаван-3-олы (катехины)	21,0±0,21	21%*

* - согласно «Единому санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» Таможенного союза ЕврАзЭС.

1 - не превышает верхний допустимый уровень потребления

Пищевая и энергетическая ценность БАД «Сорбектин»*.

Пищевая ценность 100 г продукта, г	
Белки	0
Жиры	0
Углеводы	59,5
Пищевые волокна	25,0

Энергетическая ценность (калорийность) 100 г продукта: 288 ккал/1205 кДж.

*указанные значения могут варьироваться в зависимости от свойств используемого сырья

Рекомендации по применению: взрослым по 1 пакету (4,0) г или по 1 чайной ложке (4,0) г 3 раза в день. Содержимое пакетика развести в 75-100 мл воды комнатной температуры, тщательно перемешать до полного растворения, полученную смесь выпить. Продолжительность приема 1-2 недели. При необходимости прием можно повторить. Перед применением рекомендуется проконсультироваться с врачом.

Противопоказания: индивидуальная непереносимость компонентов.

Форма выпуска: пакетики по 4,0 г. По 10 пакетиков с инструкцией по применению в картонной пачке.

Условия хранения: в сухом, защищенном от света месте и недоступном для детей месте при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%

Условия реализации: места реализации определяются национальным законодательством государств-членов Евразийского экономического союза.

Срок годности: 2 года.

Свидетельство о государственной регистрации

№ RU.77.99.88.003.Е.005430.11.16 от 18.11.2016

TU 10.89.19 – 066 – 48018357 – 16

Организация-изготовитель ООО «ФАРМАКОР ПРОДАКШН»

Юридический адрес: Российская Федерация, 194021, г. Санкт-Петербург, 2-ой Муринский пр., д. 41, лит. А

Адрес производства: Российская Федерация, 195256, г. Санкт-Петербург, ул. Карпинского, д.16, лит. А

Организация, уполномоченная принимать претензии от потребителей:

ООО «ФАРМАКОР ПРОДАКШН», Российская Федерация, 197375, г. Санкт-Петербург,

ул. Репищева, д. 14, лит. А, тел. 8-800-333-30-20 (многоканальный).

pharmprod.ru

Литература

- Анисимова Д.М. Пищевые волокна в рациональном питании человека: Сб. науч. тр. М 1989; 90-93.
- Качалы Д.П. и др. Методические указания по использованию в лечебно-профилактических целях пектинов и пектиносодержащих продуктов. N 5049-89; МЗ СССР; Разраб. НИИ микробиол. и вирусол. АН УССР. Киев: 1990; 14.
- Леннрот Э., Калевала: Эпическая поэма на основе древних карельских и финских народных песен. Переводчики Э.Киури и А.Мишин. Петрозаводск: Карелия, 2001, песьнь 33: 25-34.
- Королькова Л.В.: Вепльская народная пища. Питание в культуре этноса. Материалы Шестых Санкт-Петербургских этнографических чтений, Спб.: РГПУ им. А.И. Герцена, 2007, с.42.
- Медведева С.А., Александрова Г.П., Сайботалов М.Ю. Арабиногалактан лиственницы сибирской – природный иммуномодулятор // Материалы 5 Междунар. съезда «Актуальные проблемы создания новых лекарственных препаратов природного происхождения». СПб.; Петродворец, 2001. С. 104–105.
- Кабрера К, Артачо Р, Хименес Р (апрель 2006). «Beneficial effects of green tea--a review. (Благотворное влияние зелёного чая - обзор)». J Am Coll Nutr 25 (2): 79–99
- Иванова Т.Н., Путинцева Л.Ф. Лесная кладовая. – Тула: Приок. Кн. Изд-во, 1993.- 351 с., ил.
- В. Похлебкин. Патока // Кулинарный словарь. — М., 2002
- В.В. Литвяк. Получение и исследование мальтодекстринов. РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию», г. Минск, Республика Беларусь. Рецензируемый научно-технический журнал «Пищевая промышленность: наука и технология» №4 (26), 2014.
- Д.А.Маркелов, О.В. Ницак, И.И. Герашенко. Химиико-фармацевтический журнал. Том 42, №7, 2008. Сравнительное изучение адсорбционной активности сорбентов.



Система менеджмента безопасности пищевой продукции предприятия сертифицирована на соответствие требованиям ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005)