



LE SOSTANZE NATURALI PER IL GONFIORE INTESTINALE





Carbone Vegetale

Il carbone vegetale è ottenuto mediante un particolare processo di carbonizzazione (distillazione secca del legno) a partire da legni dolci quali pioppo, betulla, tiglio e salice, appositamente coltivati per questo scopo.

Il carbone vegetale è caratterizzato da una elevata porosità e da una considerevole superficie; tali caratteristiche gli conferiscono la capacità di trattenere liquidi e gas per adsorbimento.

Precauzioni d'uso: Proprio per le caratteristiche suddette, il Carbone Vegetale può ridurre l'assorbimento di taluni farmaci se assunti contemporaneamente.



Finocchio

(*Foeniculum vulgare*)

Il finocchio è una pianta appartenente alla famiglia delle Umbelliferae. Secondo la maggior parte degli autori il finocchio è ritenuto originario dell'area mediterranea. Noto sia ai Greci sia ai Romani, si ritiene che il suo uso venne diffuso in Europa centrale da Carlo Magno. Tuttavia l'uso del finocchio non è limitato all'area mediterranea ed all'Europa, ma ne troviamo traccia certa sia nel Nuovo Mondo sia in Cina. La concordanza sugli usi principali di tale pianta per favorire la fisiologica funzionalità gastrointestinale e l'eliminazione dei gas è praticamente universale, caso emblematico di convergenza degli usi tradizionali riscontrati in molte culture differenti, che ha trovato verifiche sperimentali negli studi farmacologici moderni.

La droga del finocchio è costituita dai frutti (comunemente detti semi). L'olio essenziale rappresenta la componente più importante del fitocomplesso, ed è costituito principalmente da anetolo.

I frutti di finocchio sono utilizzati per le loro proprietà carminative, utili per favorire la fisiologica eliminazione dei gas intestinali e nel gonfiore associato ad aerofagia.

Precauzioni d'uso: L'uso del finocchio è da ritenere sicuro alle dosi raccomandate e privo di effetti collaterali se si esclude l'eventualità di rari casi di allergie.



Fibra Solubile da Mais

Molti alimenti, tra cui il Mais, sono ricchi di amido, sostanza normalmente digerita dalle amilasi (enzimi del nostro sistema digerente). Dall'amido del Mais, grazie a un processo che sfrutta soltanto l'azione del calore e della digestione enzimatica, si ottiene un derivato (la maltodestrina) che non è più digeribile: ovvero una fibra.

Sciolte in acqua queste fibre formano soluzioni a bassa viscosità e per questo motivo vengono definite "liquide". Come tutte le fibre svolgono attività di regolarizzazione dell'intestino ma si caratterizzano anche per la capacità di influenzare positivamente la flora batterica utile per il benessere intestinale (azione prebiotica).

La **Fibra Solubile da Mais**, sebbene altamente fermentabile e ad azione prebiotica, non produce gonfiore addominale, o solo debolmente in individui particolarmente sensibili. Questo perché, grazie alla particolare struttura della maltodestrina, il gas risultante dal processo di fermentazione viene prodotto lentamente permettendone il fisiologico riassorbimento.