

LAS-SAN

INGREDIENTI E TENORE GIORNALIERO: Cassia (*Cassia angustifolia* L.) foglia 660mg, Cumino (*Carum carvi* L.) 100mg, frutti, Menta (*Mentha piperita* L.) foglia 60mg, Liquirizia (*Glycyrrhiza glabra* L.) radice 60mg, Malva (*Malva sylvestris* L.) fiori/foglie 10mg. Capsule: gelatina vegetale HPMC qsp 100%.

CONTENUTO: in pilloliera PET, 90 capsule da 450mg (40,5g).

MODALITÀ D'USO: 2 capsule la sera prima di dormire (al bisogno aumentare fino a 6 capsule).

EFFETTO FISIOLÓGICO: regolarità del transito intestinale, regolare motilità gastrointestinale ed eliminazione dei gas, fluidità delle secrezioni, funzione digestiva, funzione epatica, Normale volume e consistenza delle feci, azione emolliente e lenitiva.

CARATTERISTICHE:

Senna

Cresce sulle coste del bacino del Mediterraneo, è una pianta ricca di sostanze antrachinoniche, ma contiene anche discrete quantità di flavonoidi e di polisaccaridi. È una pianta nota per la sua azione lassativa, dovuta alla stimolazione della motilità intestinale dovuta al suo contenuto in antrachinoni. Gli antrachinoni sono delle molecole che non vengono assorbite a livello del colon dove vengono attaccati dalla flora batterica intestinale, per formare gli antrachinoni liberi, che sono i responsabili dell'azione lassativa che avviene dopo 12-16 ore proprio per il suo lento assorbimento da parte dell'intestino. L'azione di queste sostanze è massima a livello del colon sinistro e del sigma dove diminuisce il riassorbimento dell'acqua, di sodio e di cloro e aumenta la secrezione del potassio e dei liquidi all'interno dell'intestino e quindi del volume delle feci. L'azione lassativa è dovuta anche ad uno stimolo diretto dei tronchi nervosi con conseguente aumento della motilità intestinale.

Cumino

Appartenente alla famiglia delle Apaiaceae, il cumino è una delle prime piante coltivate in Asia, Africa ed Europa. Alcuni studi hanno dimostrato l'efficacia del cumino carvi nell'alleviare i sintomi dispeptici con effetto antispasmodico della muscolatura liscia sia dovuta alla presenza di molti principi attivi, in prevalenza idrocarburi monoterpeni, monoterpeni ossigenati, sesquiterpeni ossigenati, acidi grassi saturi e insaturi, aldeidi, chetoni ed esteri e oli essenziali come carvacrolo, carvone, α -pinene, limonene, γ -terpinene, linalolo, carvenone, e *p*-cymene.

In uno studio condotto su 12 batteri intestinali, l'olio di cumino si è dimostrato utile nell'inibire la crescita di potenziali patogeni in presenza di disbiosi associata a un certo numero di disturbi gastrointestinali e sistemici. Inoltre è dimostrata la sua attività antibatterica contro batteri gram-negativi e il batterio *Helicobacter pylori* e i suoi isolati clinici. Gli estratti di cumino hanno un effetto antiulcerogenico accompagnato da una riduzione della produzione di acido e un aumento della secrezione di mucina e rilascio di prostaglandina E2. L'attività antiulcerogenica è stata confermata anche istologicamente ed è stata attribuita al suo contenuto in flavonoidi e alle proprietà antiradicali.

Menta

Originaria dell'Oriente. Attualmente coltivata nel bacino del Mediterraneo, in Russia, negli Stati Uniti e nell'Europa centro-orientale. È ricca di flavonoidi e di olio essenziale (mentolo (35-45%), mentone



(15-32%), acetato di mentile (4-10%), il mentofurano, l'isomentone, il pulegone (2,8%), il neomentolo, il piperitone e l'1,8 cineolo (1,7%) (Farm. Francese X).

La menta presenta azione spasmolitica a livello della muscolatura liscia dell'intestino, che sembra dovuta a riduzione della penetrazione del calcio all'interno delle cellule (azione calcioantagonista). Uno studio clinico è stato effettuato in un gruppo di pazienti affetti da sindrome del colon irritabile in fase attiva. I pazienti trattati con olio essenziale di Menta avevano un netto miglioramento dei loro disturbi, significativamente superiore a quello osservato nei soggetti che ricevevano il placebo. Inoltre aumenta la produzione di bile, facilita l'attività digestiva e riduce eruttazioni e flatulenza. In particolare si è notato che l'olio essenziale di menta riduce il tempo di svuotamento dello stomaco dopo il pasto, come dimostrato in un gruppo di volontari sani.

Malva

Nota come malva comune, è originaria dell'Europa, Nord Africa e Asia. Nella regione del Mediterraneo, questa specie ha una lunga storia di uso come alimento, e grazie alla sua rilevanza terapeutica, alcune parti di questa pianta sono stati impiegati nella medicina tradizionale e veterinaria. Le foglie, in particolare, sembrano avere una potente azione antinfiammatoria, antiossidante e contribuiscono all'integrità del tessuto cutaneo. Inoltre, un effetto anti-ulcerogeno è stato recentemente dimostrato, a dimostrazione che l'estratto acquoso è stato più efficace di cimetidina, un farmaco potente usato per il trattamento di ulcere gastriche. Grazie al suo ampio utilizzo e l'importanza medicinale, sono stati condotti molti studi.

Liquirizia

I componenti principali di questa pianta sono i saponosidi rappresentati soprattutto dalla glicirrizina (dal 3 al 5% della pianta secca). Abbondanti sono anche i flavonoidi.

La menta esercita attività antiulcerosa migliorando i sintomi della gastrite. Questa proprietà è dovuta soprattutto alla glicirrizina ma anche ai flavonoidi. Tale azione sembra dovuta sia ad un aumento della secrezione del muco gastrico da parte delle cellule della parete dello stomaco sia ad un'attività diretta sulla mucosa infiammata e/o ulcerata, e determina un rapido miglioramento della sintomatologia del paziente. La Liquirizia data assieme all'acido acetilsalicilico dimezza l'incidenza dell'ulcera gastrica causata da questo farmaco nel ratto.

Non molto conosciuta ma molto valida è l'azione anti-infiammatoria in quanto la glicirrizina e il suo derivato acido glicirretico inibiscono alcuni enzimi che degradano i glicocorticoidi, aumentandone in tal modo i livelli nel sangue. Inoltre i flavonoidi di cui la pianta è ricca inibiscono la produzione di sostanze endogene che favoriscono i processi infiammatori.

Indicazioni principali: trattamento della stipsi funzionale.

SINERGIE:

In caso di GONFIORE: con MIX 6

In caso di COLITE CON STIPSI: con COLIC

In caso di STITICHEZZA E DOLORE ADDOMINALE: con MELISSA

In caso di DIGESTIONE LENTA: con BERBERIS

In caso di PROBLEMI EPATICI: con EPA ABCD

Non vengono utilizzati per la preparazione del prodotto: frumento, zucchero, sale, amido, soia, derivati del latte, conservanti, coloranti e aromi artificiali

BIBLIOGRAFIA

1. Bruneton J. Pharmacognosie et phytochimie plantes medicinales. Ed. Lavoisier, Paris, 1993.
2. Fintelmann V. Modern phytotherapy and its uses in gastrointestinal conditions. *Planta Med.* 57, S 48-S 52, 1991.
3. Brusiek D. et al. Assessment of the genotoxicity from laxative Senna products. *Environmental Molec. Mutag.* 29, 1-9, 1997.
4. Nakajima K. et al. Isolation of a new aloe-emodin-dianthrone diglucoside from senna and its potentiating effect on the purgative activity of sennoside A in mice. *J. Pharmacy Pharmacol.* 37, 703-706, 1985.
5. Mukhopadhyay M.J. et al. Genotoxicity of sennosides on the bone marrow cells of mice. *Food Chem. Toxicol.* 36, 937-940, 1998. Farese R.V. et al. Licorice-induced hypermineralocorticoidism. *New Engl. J. Med.* 325, 1223-1227, 1991.
6. De Klerk G.J. et al. Hypokalaemia and hypertension associated with use of liquorice flavoured chewing.gum. *Br. Med. J.* 314, 731-732, 1997.
7. Bernardi M. et al. Effect of prolonged ingestion of graded doses of licorice by healthy volunteers. *Life Sci.* 55, 863-872, 1994.
8. Dehpour A.R. et al. The protective effect of liquorice components and their derivatives against gastric ulcer induced by aspirin in rats. *J. Pharmacy Pharmacol.* 46, 148-149, 1994.
9. Shibata S. A drug over the millennia: pharmacognosy, chemistry, and pharmacology of licorice. *Yakugaku Zasshi* 120, 849-862, 2000.
10. Olukoga A. et al. Liquorice and its health implications. *J. R. Soc. Health* 120, 83-89, 2000.
11. Cuminum cyminum and Carum carvi: An update. R. K. Johri, *Pharmacogn Rev.* 2011 Jan-Jun; 5(9): 63–72.
12. Singh G, Marimuthu P, Murali HS, Bawa AS. Antiooxidative and antibacterial potentials of essential oils and extracts isolated from various spice materials. *J Food Saf.* 2005;25:130–45.
13. Shetty RS, Singhal RS, Kulkarni PR. Antimicrobial properties of cumin. *World J Microbiol Biotechnol.* 1994;10:232–3. [PubMed]
14. Thomson Coon J, Ernst E. Systematic review: Herbal medicinal products for non-ulcer dyspepsia. *Aliment Pharmacol Ther.* 2002;16:1689–99. [PubMed]
15. Hawrelak JA, Cattley T, Myers SP. Essential oils in the treatment of intestinal dysbiosis: A preliminary in vitro study. *Altern Med Rev.* 2009;14:380–4. [PubMed]
16. Ethnobotanical and scientific aspects of *Malva sylvestris* L.: a millennial herbal medicine João Cleveson Gasparetto , Cleveson Antônio Ferreira Martins, Sirlei Sayomi Hayashi , Michel Fleith Otuky, Roberto Pontarolo. *Journal of Pharmacy and Pharmacology*, Volume 64, Issue 2, pages 172–189, February 2012
17. Chiclana CF et al . Topical antiinflammatory activity of *Malva sylvestris* L. (Malvaceae) on carragenin-induced edema in rats . *Lat Am J Pharm* 2009 ; 28 : 275 – 278 .
18. Pieroni A, Quave CL. Traditional pharmacopoeias and medicines among Albanians and Italians in southern Italy: A comparison. *J Ethnopharmacol* 2005; 101: 258–270.

Nota: le informazioni contenute in questa scheda non intendono né possono sostituire i consigli del medico, al quale spetta qualsiasi prescrizione ed indicazione terapeutica. Queste informazioni sono destinate esclusivamente alle persone qualificate nei settori della medicina, alimentazione e farmacia (art.6 comma II del DL. 111 del 27/01/1992) e non devono essere assolutamente divulgate ai consumatori nel rispetto dei regolamenti CE/1924/2006 e CE/432/2012.