

Angel Yeast

10.02.2022 - 04:44 Uhr

Angel Yeasts patentiertes Probiotikum *S. boulardii* lindert häufige Symptome einer chronisch-entzündlichen Darmerkrankung, wie neue Forschungsergebnisse zeigen

Yichang, China (ots/PRNewswire) -

[Angel Yeast Co. Ltd](#) („Angel Yeast“), ein börsennotierter globaler Hersteller von Hefe und Hefeextrakten, hat sich mit der Huazhong University of Science and Technology zusammengetan, um eine klinische Studie durchzuführen, die den Zusammenhang zwischen *Saccharomyces boulardii* Bld-3 (*S. boulardii*) und chronisch-entzündlichen Darmerkrankungen (CED) untersucht. Die Ergebnisse der Studie zeigen, dass das von Angel Yeast entwickelte patentierte Probiotikum auf Hefebasis eine positive Rolle bei der Behandlung der Symptome von CED spielt.

Daten der International Foundation for Gastrointestinal Disorders (IFGD) zeigen, dass CED die häufigste funktionelle Magen-Darm-Erkrankung ist und zwischen 10 und 15 % der Weltbevölkerung betrifft.[1] Zu den typischen medikamentösen Behandlungen von CED gehören Antikörper, Steroide und Immunmodulatoren, die jedoch wenig wirksam sind und häufig wiederkehren.[2] Daher besteht ein dringender Bedarf an innovativen Gesundheitstherapeutika, die den Betroffenen bei der Bewältigung und Behandlung der Erkrankung helfen. *S. boulardii* wurde von Angel Yeast entwickelt, um Probleme mit Durchfall, einem der häufigsten Symptome von CED,[3] zu lösen und die allgemeine Gesundheit der Verdauung zu verbessern.

Vor der gemeinsamen Studie gab es nur wenige Untersuchungen, die die Auswirkungen von *S. boulardii* und aus *S. boulardii* gewonnenen Molekülen auf die Darmmikrobiota bei Darmentzündungen untersuchten. Es ist seit langem bekannt, dass die Darmmikrobiota eine zentrale Rolle bei der Erhaltung der Gesundheit des Wirts spielt. Klinische Daten zeigen, dass die Darmmikrobiota von CED-Patienten in ihrer Zusammensetzung und Funktion erheblich variiert.[4]

Angel Yeast hat sich mit der Huazhong University of Science and Technology zusammengetan, um die zugrunde liegenden Mechanismen zu erforschen, die bei der Verbreitung von CED eine Rolle spielen, und um die wissenschaftliche Beziehung zwischen *S. boulardii* und CED zu ermitteln. Das Duo untersuchte die Rolle des Probiotikums im mikrobiellen Ökosystem des Darms und identifizierte mögliche Mechanismen seiner entzündungshemmenden Wirkung im Darm.

In der Studie[5] wurden Modellorganismen, die mit synthetischer menschlicher Mikrobiota besiedelt waren, insgesamt 16 Tage lang mit dem probiotischen *S. boulardii*-Zusatz gefüttert, bevor sie mit DSS (Dextran Sodium Sulfate) behandelt wurden, um die Kolitis zu fördern. Die Ergebnisse zeigten, dass die Fütterung von Probanden mit *S. boulardii* die Schleimhautschäden im Dickdarmgewebe deutlich linderte, die Zusammensetzung der Darmmikrobiota und den metabolischen Phänotyp im Stuhl veränderte und die Entwicklung des mikrobiellen Metaboliten kurzkettige Fettsäuren erhöhte. Diese Ergebnisse weisen auf das Potenzial des Probiotikums hin, die Regulierung von Entzündungsreaktionen zu verbessern und die DSS-induzierte Kolitis zu lindern, und bestätigen, dass *S. boulardii* das Potenzial hat, die Darmmikrobiota zu modulieren, um CED erfolgreich zu verhindern und zu behandeln. Die Ergebnisse wurden im November 2021 in der Zeitschrift *Food & Function* veröffentlicht.

Unternehmen auf der ganzen Welt haben das patentierte Probiotikum *S. boulardii* von Angel Yeast in Nahrungsergänzungsmitteln integriert, um die Bedürfnisse der Verbraucher zu erfüllen, die auf der Suche nach einem Nahrungsbestandteil sind, der die allgemeine Gesundheit des Immunsystems, eine gute Verdauung und einen glücklichen, gesunden Darm unterstützt. Jetzt, nach den neuen Ergebnissen der klinischen Studie, hat *S. boulardii* sein Potenzial zur Behandlung von CED und zur Unterstützung der Betroffenen durch Vorbeugung und Behandlung ihrer Symptome weiter unter Beweis gestellt.

Das im September 2021 auf den Markt gebrachte Probiotikum *S. boulardii* von Angel Yeast wird mit Hilfe eines Niedrigtemperatur-Wirbelschichtverfahrens und einer einzigartigen Schutztechnologie entwickelt, die schnell eine dichte Hefehülle bildet, um die darin eingeschlossenen aktiven Hefeprobiotika zu umschließen. Dies stärkt die Widerstandsfähigkeit der Hefe gegenüber Magensäure und Gallensalzen, so dass sie als Zutat für eine Vielzahl probiotischer Nahrungsergänzungsmittel wie Pulver, Tabletten, Kapseln, Joghurtblöcke und Schokolade verwendet werden kann.

Quellen:

[1] [International Foundation for Gastrointestinal Disorders \(IFGD\).Statistics.](#)

[2] [Hvas CL et al., 2018.Current, Experimental, and Future Treatments in Inflammatory Bowel DiseaseA Clinical Review, Immunopharmacology and Immunotoxicology, 40, 446-460.](#)

[3] [World Gastroenterology Organisation Global Guidelines., 2015.Inflammatory Bowel Disease.](#)

[4] [Lee T et al., 2017.Oral Versus Intravenous Iron Replacement Therapy Distinctly Alters the Gut Microbiota and Metabolome in Patients with Ibd, Gut, 66, 863-871.](#)

[5] [Li B et al., 2021.Saccharomyces boulardii alleviates DSS-induced intestinal barrier dysfunction and inflammation in humanized miceFood & Function.](#)

Foto - https://mma.prnewswire.com/media/1743158/image_1.jpg

Logo - https://mma.prnewswire.com/media/1586948/angel_logo_Logo.jpg

Pressekontakt:

Jonathan Xu,

xujin@angelyeast.com

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100085705/100884977> abgerufen werden.