



## OMNi-LOGiC® FIBRE

### Komfort Twoich jelit

Niewidzialny błonnik i jego widzialne efekty:

- Zaparcia i biegunki
- Prebiotyczny błonnik low FODMAP
- Nie powoduje gazów i wzdęć
- Uzupełnia błonnik w diecie pacjentów z IBS i SIBO



MONASH  
UNIVERSITY  
LOW FODMAP  
CERTIFIED™

#### Właściwości:

- rozpuszczalny w wodzie
- wolno fermentujący
- o niskiej lepkości
- low FODMAP
- bezbarwny, bezwonny i bez smaku

#### Skład:

- Częściowo zhydrolizowana guma guar (PHGG)
- Oporna dekstryna kukurydziana (Fibersol-2)

Oba składniki są certyfikowane przez  
**Uniwersytet Monash** w Australii jako low FODMAP

OMNi-LOGiC® FIBRE wspiera zdrowie jelit, pomagając pokarmowi przemieszczać się w organizmie we **właściwym tempie**. To błonnik regulujący, który pomaga przy zaparciach, ale i w przypadku biegunek. Poprawia konsystencję stolca oraz zwiększa sytość i wchłanianie składników mineralnych. Dzięki swoim prebiotycznym właściwościom odżywia pożyteczne bakterie jelitowe.



Odwińcie nas

✉ [info@omni-biotic.pl](mailto:info@omni-biotic.pl)

☎ +48 735 587 221

🌐 [www.sklep.omni-biotic.pl](http://www.sklep.omni-biotic.pl)

📱 [@omni-biotic.polska](https://www.facebook.com/omni-biotic.polska)



MATERIAŁ CHRONIONY PRAWEM AUTORSKIM  
WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU PRYWATNEGO

# FODMAP a Zespół Jelita Drażliwego

Skrót FODMAP oznacza fermentujące oligosacharydy, disacharydy, monosacharydy i poliole. To krótkołańcuchowe węglowodany występujące w różnych produktach spożywczych np. w cebuli, pszenicy czy brokułach. Są zazwyczaj trudne do strawienia i podlegają szybkiej fermentacji przez bakterie jelitowe. Może to objawiać się nadmierną produkcją gazów, zaburzoną motoryką jelit i bólami brzucha u osób wrażliwych, szczególnie z Zespołem Jelita Drażliwego (IBS) i zespołem rozrostu bakteryjnego jelita cienkiego (SIBO).

## Błonnik w diecie low FODMAP

Dieta low FODMAP charakteryzuje się niską zawartością problematycznych FODMAP-ów. Wiele produktów bogatych w tego rodzaju węglowodany jest jednocześnie źródłem błonnika. Jedną z pułapek ograniczania FODMAP w diecie jest niewystarczające jego spożycie. Wiele popularnych błonników to niestety produkty o wysokiej zawartości FODMAP, które charakteryzują się szybką fermentacją i mogą zaostrzać objawy związane z Zespołem Jelita Drażliwego i SIBO. Dlatego tak ważne jest umiejętne dobieranie prebiotyków u pacjentów wrażliwych jelitowo.

## OMNi-LOGiC® FIBRE to mieszanina błonników low FODMAP:

- poprawia regularność wypróżnień
- łagodzi zaparcia i dyskomfort żołądkowo-jelitowy
- zmniejsza wzdęcia
- uzupełnia dietę w prebiotyczny błonnik (szczególnie w trakcie diety low FODMAP)
- moduluje mikrobiotę jelitową, bierze udział w produkcji SCFA
- wspiera terapię rifaksymina
- obniża ładunek glikemiczny posiłków

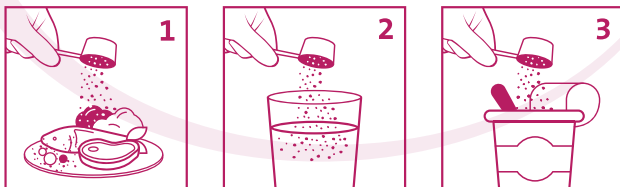
### Zalecane dzienne spożycie:

1-2 razy dziennie 5 g (1 miarka) należy rozpuścić w 200 ml wody, soku lub jogurtu i wymieszać, a następnie spożyć.

Błonnik można również dodawać do stałych posiłków.

Najlepiej spożyć około 30 minut przed głównym posiłkiem, co dodatkowo obniży jego ładunek glikemiczny.

*\*W razie potrzeby można zwiększyć ilość porcji o 1 miarkę dziennie, maksymalnie do 5.*



Odpowiedz mi

✉ [info@omni-biotic.pl](mailto:info@omni-biotic.pl)

☎ +48 735 587 221

🌐 [www.sklep.omni-biotic.pl](http://www.sklep.omni-biotic.pl)

📱 @omni-biotic polska



MATERIAŁ CHRONIONY PRAWEM AUTORSKIM  
WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU PRYWATNEGO