

COMPARAZIONE FRA I PROBIOTICI

PROBIOTICI VERI	PROBIOTICI FALSI
Specie-specifici (umano compatibili)	Non Specie-specifico umana ma di altro mammifero (es. bovini, caprini)
Vivi (Liofilizzati) e rivivificabili	Non conformi (scarsamente rivivificabili)
Conservati in un ambito molto ristretto di umidità 2%-5% assoluta (A.W.<0,15 ACTIVITY WATER) ai fini di una lunga conservazione e sopravvivenza	Non conformi e spesso associati a erbe e materiali a 10%-15% di umidità, mortalità alta, conservabilità bassa
Dotati di acidofilia cioè di resistenza all'acidità dello stomaco per poter transitare indenni	Non dotati di acidofilia, sono uccisi dai succhi gastrici umani
Capaci di aderire alle pareti intestinali (Adesina) = Tollerati e riconosciuti dal nostro Sistema Immunitario (compatibili)	Non aderiscono alle pareti intestinali e vengono digeriti e/o espulsi
Formano colonie permanenti e rinnovantesi per più generazioni sulle pareti dell'intestino	Non formano colonie e sono transienti
Esplicano un'azione PROBIOTICA a noi utile e salutistica e non si limitano a utilizzare parte del nostro cibo come i commensali e i saprofiti	Nessuna azione probiotica, al massimo saprofiti

I PROBIOTICI VERI sono pochissimi: alcuni Lattobacilli, alcuni Bifidobatteri e qualche Enterococco. NESSUN BACILLUS ha invece azione probiotica provata. N.B. Spesso vengono spacciati per PROBIOTICI alcuni batteri che sono PROTECNOLOGICI cioè utili per fare formaggi e altri prodotti caseari.