

STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS

Nome científico: *Streptococcus thermophilus*

Sinonímia científica: N/A

Nome popular: N/A

Família: N/A

Parte Utilizada: N/A

Composição Química: Cepas contendo no mínimo 97 bilhões de UFC/g

Formula molecular: N/A

Peso molecular: N/A



CAS: N/A

DCB: N/A

DCI: N/A

A Organização Mundial de Saúde define probióticos como “microrganismos vivos que, quando administrados em quantidades adequadas, conferem benefício à saúde do hospedeiro”. É um suplemento alimentar microbiano vivo, que afeta de maneira positiva o organismo por repor a microbiota. *Streptococcus thermophilus* é anaeróbica, gram-positiva e facultativa. É uma bactéria láctea do grupo homofermentativo, ou seja, produz o ácido láctico como principal produto da fermentação. Consegue atravessar a acidez do estômago, chegar vivos no intestino, para efetivamente colonizar o trato digestivo e balancear a microflora intestinal.

Indicações e Ação Farmacológica

Streptococcus thermophilus é mais conhecido por seus benefícios nas alergias alimentares e saúde gastrointestinal. Assim como as outras bactérias produtoras de

ácido láctico, equilibra a flora intestinal através da acidificação da luz intestinal, exercendo efeito bactericida e bacteriostático, eliminando as bactérias patogênicas sensíveis à diminuição do pH. Também liberam enzimas que exercem efeitos sinérgicos na digestão, aliviando sintomas de má absorção intestinal; apresenta ação antitoxinas; promove adesão com células epiteliais formando barreira funcional; minimiza a secreção e inflamação decorrentes de infecções bacterianas; aumenta a produção de muco; intensifica a sinalização das células do hospedeiro para reduzir a resposta inflamatória e reduz a produção de substâncias inflamatórias.

Além disso, tem sido observado ter capacidade antioxidante. *S. thermophilus* é uma cepa que particularmente revela mecanismos como a eliminação de espécies reativas de oxigênio, íons metálicos e capacidade quelante.

Toxicidade/Contraindicações

Devido à morte dos patógenos no ambiente intestinal, visto que estes liberam produtos celulares tóxicos, pode ocorrer um aumento discreto na produção de gases, desconforto abdominal e até mesmo diarreia, que se resolve com o tempo.

Dosagem e Modo de Usar

Recomenda-se a incorporação gradual de probióticos na dieta num período de 2 a 3 semanas. A dose diária recomendada é de até 10 bilhões de UFC, ou conforme orientação e prescrição.

Referências Bibliográficas

BADARÓ, A.C.L; et al. **Alimentos probióticos: Aplicações como promotores da saúde humana.** Revista Digital de Nutrição, v. 2, n. 3, 2008.

GJORGIEVSKI, Nikola; et al, Determination of the antioxidante activity in yogurt. **Journal of Hygienic Engineering and Design.**

MONTEIRO, J.F.C.G. **Uso de probióticos na prevenção e tratamento de doenças intestinais.** (Tese Mestrado). Centro Universidade de Brasília – Faculdade de ciências da educação e saúde. 2012

SANTOS, Anna Carolina Accioly Lins. **Uso de probióticos na recuperação da flora intestinal, durante antibioticoterapia.** (Monografia). Universidade do Estado do Rio de Janeiro. 2010

WHITFORD, E.J; et al. **Effects of Streptococcus thermophilus TH-4 on intestinal mucositis induced by the chemotherapeutic agent, 5-Fluorouracil (5-FU).** Cancer Biol Ther., v. 8, n. 5, p. 505-511, 2009.