

FICHAS DE INFORMACIÓN TÉCNICA

LEVADURA CERVEZA POLVO

Sinónimos:	Dried yeast. <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .
Descripción:	Levadura de cerveza desecada.
Datos Físico-Químicos:	Polvo marrón-amarillento y trocitos, de color y tamaño poco homogéneos, de olor característico.
Propiedades y usos:	<p>La levadura desecada se obtiene mediante cultivo de levaduras, lavadas y desecadas posteriormente mediante un proceso que evita la descomposición de las vitaminas presentes.</p> <p>Contiene glúcidos (30 %), lípidos, abundantes aminoácidos y enzimas digestivas, vitaminas (complejo B, PP, ergosterol o provitamina D2, E, biotina), y sales minerales (fósforo, potasio, cromo).</p> <p>Es sobretodo una fuente importante de vitaminas del grupo B (B1, B6, B12, inositol...).</p> <p>Es un suplemento nutricional vitamínico, antianémico, y digestivo. Facilita la regeneración de la flora bacteriana intestinal, por lo que está especialmente indicada después de tratamientos antibióticos. También es ligeramente hipoglucemiante, protector hepático, y depurativa.</p> <p>Está indicada en inapetencia, astenia, convalecencia, anemias, situaciones nutricionales especiales (embarazo, lactancia, crecimiento, estrés...), neuralgias, infecciones gastrointestinales, regeneración de flora bacteriana intestinal o vaginal tras tratamientos antibióticos, vaginitis, hepatitis, prevención de aterosclerosis, coadyuvante en el tratamiento de la diabetes (mejor si está enriquecida en cromo), aftas bucales, eczemas, acné, forunculosis, seborrea, raquitismo, y hemorroides.</p>
Dosificación:	Vía oral, a la dosis de 1 – 10 g/día.
Contraindicaciones:	Hiperuricemia.
Observaciones:	Apto uso oral.
Conservación:	En envases bien cerrados. PROTEGER DE LA LUZ Y DE LA HUMEDAD.
Bibliografía:	<ul style="list-style-type: none">- Martindale, <i>Guía completa de consulta farmacoterapéutica</i>, 1ª ed. (2003).- <i>Formulario básico de medicamentos magistrales</i>, M.ª José Llopis Clavijo y Vicent Baixauli Comes (2007).- <i>Fitoterapia. Vademecum de Prescripción. Plantas Medicinales</i>. Ed. Masson. 3ª ed. (1998).