

FICHAS DE INFORMACIÓN TÉCNICA

LEVADURA SELENIO 1000 mcg/g

Sinónimos:	Selenium yeast.
Datos Físico-Químicos:	Polvo fino, de color marrón claro.
Propiedades y usos:	<p>La levadura de selenio se obtiene al añadir sales de selenio a un cultivo de levaduras, las cuales captan el selenio y lo incorporan en sus proteínas, sustituyendo en parte al azufre de los aminoácidos cisteína y metionina.</p> <p>Una vez administrado, el selenio se deposita sobretodo en hematíes, hígado, bazo, corazón, y uñas. En los tejidos se convierte en sus formas metabólicamente activas. Se excreta por orina y en menor medida por heces.</p> <p>Los requerimientos humanos en adultos son de unos 55 – 75 µg/día de selenio.</p> <p>El selenio forma parte del sistema enzimático de la glutatión-peroxidasa, un antioxidante intracelular natural.</p> <p>Tiene propiedades inmunoestimulantes, activas contra los radicales libres, y reguladoras de la acción de la hormona tiroidea. Además puede aumentar la fertilidad masculina.</p> <p>Se usa principalmente en suplementos dietéticos.</p>
Dosificación:	Vía oral, habitualmente a la dosis de 50 – 200 µg/día de selenio elemental, y a veces hasta 300 µg/día.
Efectos secundarios:	La sobredosis de selenio se ha asociado a alopecia, alteraciones de las uñas, diarrea, dermatitis, olor del aliento a ajo, fatiga, y neuropatía periférica.
Conservación:	En envases bien cerrados. PROTEGER DE LA LUZ.
Bibliografía:	<ul style="list-style-type: none">- Martindale, <i>Guía completa de consulta farmacoterapéutica</i>, 1ª ed. (2003).- Información técnica cedida por los proveedores.