



Dermo Balance

REGISTRO ICA 13856-AL

180 gr
Aprox. 60 tabletas
masticables

IMPORTADO POR
SUMI-MASCOTAS SAS
Cali - Colombia
www.sumimascotas.com

Dosis

PERROS

Hasta 7kg _____ 1/2 Tab
De 7,1 a 12kg _____ 1 Tab
De 12,1 a 24 kg _____ 2 Tab
Más 25kg _____ 4 Tab

Dividir en dos tomas AM y PM

Deliciosa Fórmula Diseñada para los veterinarios que quieren proveer salud a la piel, y mantener el pelaje de las mascotas lustroso.

COMPOSICIÓN GARANTIZADA

Ingredientes activos Por tableta masticable	
Proteína Cruda	11 %
Grasa Cruda	13 %
Fibra Cruda (max)	1 %
Humedad (max)	12 %
Acido Linoleico (3.3%) con Omega 6	65 mg
Omega 3 ácidos grasos (1.2%)	23 mg
Omega 9 ácidos grasos (1.5%)	29 mg
Vitamina E	30 UI

RECOMENDACIONES

Ofrezca una dieta balanceada y agua a voluntad

Ejercite regularmente la mascota

Administre diariamente DERM BALANCE.

Ingredientes

Harina de Avena, Harina de Centeno, Levadura de Centeno, Glicerina, Sabor Vegetal, Aceite de Cártamo, Harina de Linaza, Lecitina de Soya, Goma Arábica, Sulfato de Calcio, Vitamina E, Malto dextrina, Pectina cítrica, Aceite de Salmon, Agua.



INGREDIENTES ACTIVOS Y SUS EFECTOS:

- **Harina de Avena**
Suaviza la piel, baja colesterol, fibra dietaría.
- **Harina de Centeno**
Mejora Tránsito intestinal, circulación sanguínea, glicemia controlada
- **Sulfato de Calcio**
Fuente de calcio huesos
- **Malto dextrina**
Mejora producción de insulina, aumenta energía
- **Aceite de Salmón**
Principal fuente Omega 3 animal
- **Levadura de Centeno**
Probiótico
- **Aceite de Cártamo**
Alto contenido ácido oleico y ácido linoleico (omega 6)
- **Vitamina E**
Antioxidante natural
- **Pectina cítrica**
Fibra y prebiótico
- **Harina de Linaza**
Omega 3, vit E, vitaminas complejo B: controla colesterol, favorece circulación
- **Lecitina de Soya**
Elimina depósitos grasos, mejora digestión, Protege el hígado, reduce colesterol, Mejora la circulación, Mejora el rendimiento neurológico Previene la formación de cálculos biliares, Indicada para regímenes de adelgazamiento

¿CÓMO TRABAJAN NUESTROS INGREDIENTES?:

Harina de avena

La avena es un gran tesoro detrás del cual se esconden grandes nutrientes como vitaminas esenciales, minerales y antioxidantes.

La harina de avena también es muy rica en fibra, sobretodo en su opción integral, la cual se ha demostrado que ayuda a regular los niveles de colesterol en sangre, mejorar la digestión y también el metabolismo. Sin duda, es muy versátil, por las grandes opciones que ofrece para ser tomada.

La harina de avena es capaz de suavizar la piel, por lo que ahora se ha convertido en una excelente opción al momento de tratar la piel seca, demasiado sensible o incluso irritada. Por ejemplo, incorporar copos de avena al agua templada resulta ideal para aplicarla sobre este tipo de pieles, ayudando a recuperar la humedad de la piel y suavizar desde el exterior.

La particularidad de la harina de avena, es que la puedes encontrar absolutamente en cualquier lugar, especialmente en supermercados, herbolarios, o tiendas de cosmética especializados.

Mantienen corazón saludable, mediante la combinación de fibra soluble e insoluble, la avena disminuye el colesterol malo (LDL), con tan sólo la ingesta diaria de 3 gramos de fibra soluble de avena se obtiene una reducción sobre el riesgo a padecer enfermedades del corazón

Ingredientes que trabajan en la circulación renal

ASTRÁGALUS, REHMANNIA, L-ARGININA

- Raíz de astrágalo contiene adaptógenos que apoyan la función inmune y la circulación renal.
- Rehmannia Glutinosa es una planta china, tradicionalmente utilizado como un tónico sanguíneo y diurético. Se dice que es el "alimento de los riñones". Porque apoya la circulación renal así como la fisiología renal y hepática.
- L-arginina es un aminoácido que ayuda a la circulación y función del riñón



Ingredientes que trabajan en la detoxificación renal



DMG, OMEGAS, URTICA, CORDYCEPS

- La DMG mejora el metabolismo celular gracias a un mejor aprovechamiento del oxígeno.
- EPA y DHA (omegas), mejoran la inmunidad, el flujo de sangre, producción de eicosanoides.
- Ortiga (Urtica dioica) Extracto de Semilla que estimula el sistema inmunológico, las funciones normales de desintoxicación del riñón, generando equilibrio en el flujo de líquidos.
- Cordyceps Sinensis es un adaptógenos y antioxidante que apoya el sistema inmunológico, la producción de energía, la eliminación de toxinas del riñón.
- La vitamina B1 es una vitamina antioxidante que apoya una eficiente circulación renal y el metabolismo de las grasas, hidratos de carbono y proteínas para una producción adecuada de energía.
- La vitamina B2 se encuentra en mayor concentración en hígado, riñón y corazón. Como antioxidante apoya la actividad metabólica para la producción óptima de energía y la eliminación de los materiales no deseados de los riñones.
- Las vitaminas del grupo B, juntas pueden ayudar a reducir los problemas de oxalato en el riñón y disminuir la retención de líquidos. Como son solubles en agua y si no son adecuadamente reciclados en momentos de estrés o disfunción renal, la suplementación puede ser necesaria.
- Ácido fólico, DMG, vitamina B2, vitamina B6 y B12 ayudan la circulación y apoyan las vías de metilación y sulfuración.
- El potasio es importante para el equilibrio mineral y la absorción de agua.
- La Lecitina puede ayudar a proteger los riñones de acumulación de grasa.
- La colina y el Inositol son fosfolípidos que reducen la retención de líquidos.

Regula el azúcar en la sangre, esto se debe a que la harina de avena contiene un bajo índice glucémico que se asimila lentamente (hidratos de carbono complejos), manteniendo los niveles de azúcar estables, luchando contra la diabetes, así la Asociación Americana de Diabetes recomienda una ingesta diaria de fibra de 20 a 35 gramos, (una taza de avena cocida suministra 4 gramos).



Propiedades de la harina de Avena

- Disminuye el colesterol LDL, sin bajar el colesterol bueno HDL.
- Contiene fibra soluble que retrasa la digestión del almidón.
- Regula el azúcar en la sangre.
- Es rica en vitaminas B y E, fósforo, hierro, proteínas y carbohidratos en forma de fibra.
- Buena para hacer dieta, ya que ayuda a perder peso.
- Excelente fuente de energía.
- Mantiene el buen funcionamiento del cerebro y el sistema nervioso.
- Por su alto contenido en fibra, ayuda al buen tránsito intestinal evitando el estreñimiento.
- Ayuda a eliminar toxinas del organismo.
- Contiene grasas insaturadas y ácido linoleico beneficiosos para la salud.

Como puedas darte cuenta, la harina de avena es fuente de vitaminas, minerales, proteínas de gran valor y grasas poliinsaturadas. La harina de avena es muy fina, en textura y sabor por lo que convendría mezclarlas con harinas de características similares.



Harina de centeno

La harina de centeno es la harina que se obtiene al moler el grano de centeno. La harina de centeno proporciona un sabor amargo característico a los panes, aunque también se utiliza para la elaboración de caldos, albóndigas y otras preparaciones culinarias.

La harina de trigo y de otros cereales suele ser rica en almidones. Los almidones son cadenas de glucosa (o sacáridos) unidas entre sí, formando un complejo llamado "polisacáridos" o hidratos de carbono complejos. Por tanto, el almidón es un polisacárido.

Sin embargo, existen otros tipos de polisacáridos formados por la unión de otros sacáridos, como la xilosa y la arabinosa. Un ejemplo de este otro tipo de polisacáridos no almidonados son las pentosanas, presentes en la harina de centeno.

Aceite de cártamo:

Estudios recientes han demostrado que el cártamo mejora la glucemia, la inflamación y los lípidos sanguíneos en pacientes obesos. El aceite de cártamo posee propiedades laxantes e hipolipemiantes; las políinas ejercen una acción nematicida y como antifúngico; el arctiosido es aperitivo y eupéptico. Los aquenios presentan una acción purgante. En la India se utiliza, en forma de fricciones, como analgésico. Indicado para hiperlipidemias, hipercolesterolemias, aterosclerosis, prevención de tromboembolismos. Estreñimiento. Parasitosis intestinales.

En uso tópico: dermatomicosis. En la Medicina tradicional china: hígado y corazón. Para el dolor debido a estasis de la sangre, como el menstrual, abdominal, de costado o de pecho. No usar durante el embarazo.

Historia El cártamo es uno de los cultivos más viejos de la humanidad. Los análisis químicos de tejidos del Egipto Antiguo datados en la dinastía XII identificaron los tintes de cártamo, y también se hallaron guirnaldas confeccionadas con la planta en la tumba del faraón Tutankamón.

Es un cultivo menor en 2007, con 630.000 t producidos comercialmente en más de sesenta países.

Harina de linaza:

La harina de linaza es la harina que se obtiene al moler las semillas de la planta del lino (*Linum usitatissimum*). Son muchos los nutriólogos que recomiendan la harina de linaza por encima de las semillas de linaza. Según ellos, la harina de linaza se puede digerir mejor que las semillas, que, en la mayoría de los casos, pasan enteras por el tubo digestivo. Por lo tanto, comer harina de linaza es aprovecharse mejor de las propiedades del lino y sus propiedades nutritivas.

Para conseguir la harina de linaza se pueden moler las semillas de lino o comprar la harina previamente molida en las tiendas especializadas. La harina de linaza es importante tomarla con abundante agua, para que la fibra pueda ejercer todo su efecto. Existen también suplementos de harina de linaza en forma de pastillas. Hay que comprar estos productos en las tiendas de dietética o establecimientos de confianza, puesto que, si no están adecuadamente preparados podrían presentar problemas de toxicidad.

Por su riqueza en ácidos grasos esenciales, por su elevado contenido en proteínas y fibra, así como por su riqueza en vitaminas y minerales, la harina de linaza puede utilizarse como un complemento alimenticio rico en fibra y omega 3.

Los ácidos grasos esenciales, además de otras funciones, pueden ayudar a controlar el colesterol y favorecer la circulación. Sabemos de la importancia de la fibra en el tratamiento y prevención del estreñimiento.



Aceite de cártamo:

Estudios recientes han demostrado que el cártamo mejora la glucemia, la inflamación y los lípidos sanguíneos en pacientes obesos. El aceite de cártamo posee propiedades laxantes e hipolipemiantes; las políinas ejercen una acción nematocida y como antifúngico; el arctiosido es aperitivo y eupéptico. Los aquenios presentan una acción purgante. En la India se utiliza, en forma de fricciones, como analgésico. Indicado para hiperlipidemias, hipercolesterolemias, aterosclerosis, prevención de tromboembolismos. Estreñimiento. Parasitosis intestinales.

En uso tópico: dermatomicosis. En la Medicina tradicional china: hígado y corazón. Para el dolor debido a estasis de la sangre, como el menstrual, abdominal, de costado o de pecho. No usar durante el embarazo.

Historia El cártamo es uno de los cultivos más viejos de la humanidad. Los análisis químicos de tejidos del Egipto Antiguo datados en la dinastía XII identificaron los tintes de cártamo, y también se hallaron guirnaldas confeccionadas con la planta en la tumba del faraón Tutankamón.

Es un cultivo menor en 2007, con 630.000 t producidos comercialmente en más de sesenta países.

Harina de linaza:

La harina de linaza es la harina que se obtiene al moler las semillas de la planta del lino (*Linum usitatissimum*). Son muchos los nutriólogos que recomiendan la harina de linaza por encima de las semillas de linaza. Según ellos, la harina de linaza se puede digerir mejor que las semillas, que, en la mayoría de los casos, pasan enteras por el tubo digestivo. Por lo tanto, comer harina de linaza es aprovecharse mejor de las propiedades del lino y sus propiedades nutritivas.

Para conseguir la harina de linaza se pueden moler las semillas de lino o comprar la harina previamente molida en las tiendas especializadas. La harina de linaza es importante tomarla con abundante agua, para que la fibra pueda ejercer todo su efecto. Existen también suplementos de harina de linaza en

forma de pastillas. Hay que comprar estos productos en las tiendas de dietética o establecimientos de confianza, puesto que, si no están adecuadamente preparados podrían presentar problemas de toxicidad.

Por su riqueza en ácidos grasos esenciales, por su elevado contenido en proteínas y fibra, así como por su riqueza en vitaminas y minerales, La harina de linaza puede utilizarse como un complemento alimenticio rico en fibra y omega 3.

Los ácidos grasos esenciales, además de otras funciones, pueden ayudar a controlar el colesterol y favorecer la circulación. Sabemos de la importancia de la fibra en el tratamiento y prevención del estreñimiento.

La harina de linaza, al igual que el lino, es muy rica en vitaminas del grupo B, que, entre otras propiedades, tienen la virtud de ocuparse de la salud de los nervios, transformar los alimentos en energía y producir numerosas hormonas, enzimas y proteínas muy importantes para nuestro organismo.

La salud del corazón y de las arterias depende de un buen nivel de esta vitamina. La harina de linaza es especialmente rica en vitamina E. Esta vitamina tiene propiedades antioxidantes, por lo que neutraliza los radicales libres, previniendo la degeneración de las células del organismo que es responsable de la aparición de numerosas enfermedades degenerativas y el envejecimiento prematuro.

Comer alimentos ricos en vitamina E puede ayudar a mantenernos más fuertes y conservar el vigor durante más tiempo. La harina de linaza es rica en magnesio, fósforo, calcio, hierro y zinc.



Lecitina de soya:

- Facilita la eliminación de los depósitos grasos
- Facilita la digestión estimulando la función intestinal
- Protege el hígado
- Reduce los niveles de colesterol
- Merora la circulación sanguínea
- Mejora el rendimiento neurologico
- Previene la formación de cálculos biliares
- Indicada para regímenes de adelgazamiento

Ayuda a mantener en suspensión el colesterol presente en sangre, impidiendo que se deposite en las paredes arteriales y venosas. La lecitina forma también parte de la estructura de la pared de las células y aporta un antioxidante importante: la vitaminas E, además de fósforo. Sus propiedades son las siguientes: emulsiona las grasas en los jugos digestivos, facilitando su asimilación.

La Lecitina de soya disminuye los niveles plasmáticos elevados de Homocisteína (en los últimos años se ha encontrado una asociación muy fuerte entre los niveles plasmáticos elevados de homocisteína y un mayor riesgo de enfermedades cardiovasculares) . Para el exceso de triglicéridos y/o problemas de metabolización de grasa.

Infiltración grasa del hígado. Exposición hepática a sustancias nocivas. Estudios recientes también están demostrando que la fosfatidilserina (uno de los nutrientes en que es rica la lecitina de soya mejora, en cierta medida, la memoria y la capacidad cognitiva.

Suministra fósforo orgánico en forma directamente asimilable, por lo que se aconseja a los que padecen cualquier tipo de estrés, falta de memoria y agotamiento físico y mental.

Interviene en la formación de los glóbulos rojos y en la reactivación de las células.

También forma parte de la cubierta mielínica de los nervios y de las neuronas del cerebro, siendo aconsejable a los nerviosos e irritables.

Sulfato de calcio:

Durante más de cien años el sulfato de calcio se ha distinguido de otros biomateriales, por ser uno de los materiales aloplásticos más simples y que presenta la más larga historia clínica como material sintético. Entre sus principales propiedades destacan que es de fácil obtención, capacidad de osteoconducción, es totalmente absorbible, no provoca reacciones de inflamación o antigénicas, fácil modelado y fuerza de compresión semejante al tejido óseo.

Vitamina E:

La vitamina E se encuentra en muchos alimentos, principalmente de origen vegetal, sobre todo en los de hoja verde (el brócoli, las espinacas), semillas, entre ellos la soya, el germen de trigo y la levadura de cerveza. También puede encontrarse en alimentos de origen animal como la yema de huevo.

Normalmente se suele considerar un aporte de vitamina a los aceites vegetales. Algunas dietas que emplean desayunos de cereales aportan una gran cantidad de vitamina E al cuerpo.

Maltodextrina

La maltodextrina es el resultado de la hidrólisis del almidón o la fécula, normalmente se presenta comercialmente en forma de polvo blanco, compuesto por una mezcla de varios oligómeros de glucosa, compuestos por 5 a 10 unidades.



Pectina cítrica:

Sustancias pécticas: Son complejas moléculas que se encuentran en forma natural en frutas y verduras.

Las pectinas son sustancias que producen positivos efectos en el organismo. Son muy asequibles y se obtienen a un bajo costo económico, ya que están presentes naturalmente en frutas y verduras.

Las pectinas son consumidas diariamente en la dieta y constituyen aproximadamente un tercio de las paredes celulares de frutas y vegetales. La obtención industrial de la misma se hace principalmente desde frutos cítricos como son naranja y limón y también desde manzana.

Propiedades prebióticas

Además, “existe abundante evidencia que indica que el consumo de pectinas genera un aumento en la población microbiana benéfica del tracto gastrointestinal, incrementando los niveles de producción de ácidos grasos de cadena corta y gases como metano, dióxido de carbono e hidrógeno, afectando positivamente la salud, acción característica de un prebiótico”, aseguró la académica de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Valparaíso, Jacqueline Concha, doctora en Ciencias de la Ingeniería, mención Ingeniería Bioquímica.

Acción anticancerígena.

También las pectinas tendrían una beneficiosa relación para combatir el cáncer, dado que “diversos estudios señalan la pectina cítrica modificada, conocida como pectina fraccionada es un polisacárido de cadena corta. Estas cadenas más cortas se disuelven más fácilmente en agua y se absorben mejor, lo que permite reducir el riesgo de metástasis, la propagación de las células cancerosas de un tumor a otros sitios en el cuerpo”, aclaró la doctora.

Aceite de salmón:

Hace ya algún tiempo podíamos conocer los diferentes beneficios del pescado azul, sabiendo que destaca principalmente por ser uno de los alimentos más ricos en ácidos grasos Omega-3.

Mientras que, además, su contenido en minerales puede llegar a ser incluso hasta un total de 25 veces superior al de cualquier otro alimento de origen animal, incluyendo a su vez vitaminas liposolubles totalmente necesarias para mantener los huesos fuertes (como es el caso de la vitamina D), tiene poderosos efectos antioxidantes (vitamina E) y la capacidad de formar células (vitamina A).

Pero, ¿cuáles son las propiedades del aceite de salmón? ¿Cuáles son sus beneficios más destacados?

Beneficios y propiedades del aceite de salmón

Principalmente para la elaboración de las cápsulas de aceite de salmón se utiliza el aceite puro extraído de su carne, lo que le confiere –por tanto- unas virtudes terapéuticas muy interesantes.

Contiene una gran riqueza en ácidos grasos poliinsaturados, lo que mejora la flexibilidad de las arterias y ayuda a bajar el colesterol alto y la tensión arterial.

Por todo lo comentado, es sumamente útil en la prevención y el tratamiento de enfermedades cardiovasculares.