

Egzema letnia

Autor: Maike RAKEBRANDT; Senior Product Management Equine & Pet, Leiber GmbH

Egzema letnia (ang.: Sweet Itch) to reakcja alergiczna typu I (reakcja natychmiastowa) na ślinę owadów krwio pijnych i kłujących, zwłaszcza meszek. Towarzyszy jej silny świąd. Kiedy skóra zostanie uszkodzona, mogą pojawić się infekcje wtórne. Pojawiają się problemy z gojeniem i nasilający się świąd. Jednak na skórze mogą ujawnić się również choroby grzybicze przewodu pokarmowego.



Jakie mogą być dodatkowe czynniki ryzyka?

- 1. Warunki hodowli:** bezwietrzny lub zalesiony teren, wilgotne środowisko, w którym występuje duża liczba owadów
- 2. Podłoże genetyczne:** Udowodniono obecnie predyspozycje genetyczne niektórych linii hodowlanych.
- 3. Stres:** Wszystko, co osłabia układ odpornościowy, czyni go także bardziej podatnym na choroby.
- 4. Żywnienie:** Uszkodzenie wątroby i nerek (narządów detoksykacyjnych), brak witamin i pierwiastków śladowych, nadkwasność (na przykład z powodu zbyt dużej ilości skrobi)

Zdrowe jelita – zdrowa skóra

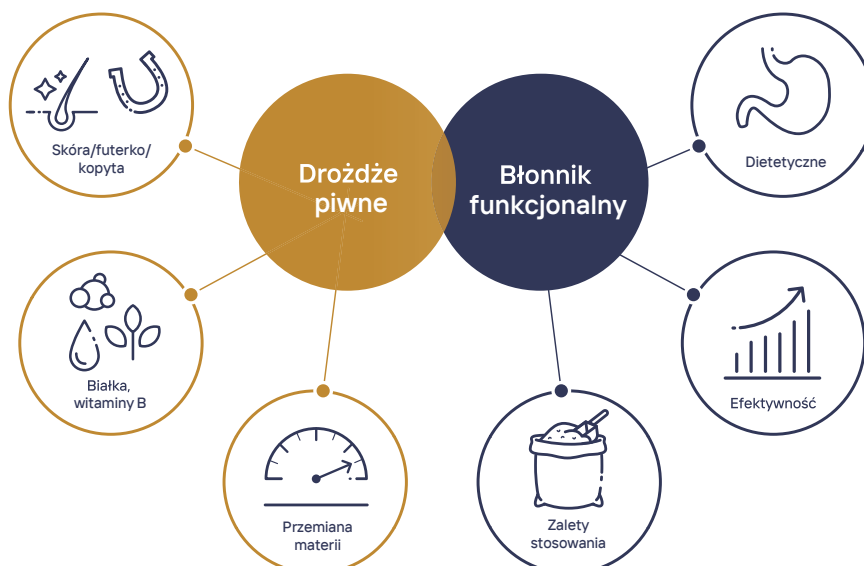
W przypadku zaburzonej równowagi mikrobiomu w jelicie grubym (dysbioza), mogą powstawać tak zwane toksyny metaboliczne. Oprócz nerek i wątroby są one również wydalane przez skórę. Skutek: uszkodzona skóra.

Podobnie jak u ludzi, dzisiaj wiemy, że niektóre przypadki atopowego zapalenia skóry mają swoje źródło w infekcji grzybiczej jelit.

Drożdże piwne w połączeniu z młótem browarnianym (**Leiber YeaFi® BT**), wyłokami jabłkowymi i niemielasowanymi wysłodkami buraczanymi (**Leiber YeaFi® AB**) mogą wspomagać rozwój zdrowej mikroflory. Doskonale działający układ pokarmowy ze zrównoważonym mikrobiomem to najlepsza profilaktyka zaburzeń równowagi metabolicznej, a co za tym idzie także metabolizmu skóry.

Mikroorganizmy żyjące w jelitach wykorzystują drożdże piwne jako substrat odżywczy i tworzą metabolity, takie jak maślan, propionian lub octan. Wspomagają one produkcję energii, ale mają także bezpośredni wpływ na zdrowie jelit. Ponad 70% komórek odpornościowych znajduje się w jelicie, a dokładniej w tkance limfatycznej związanej z jelitami (GALT). Mają więc także bezpośredni wpływ na hamowanie procesów zapalnych, np. na wydalanie interleukin prozapalnych.

Leiber YeaFi® Właściwości produktu





Każdy zdrowy koń wytwarza biotyne

Biotyna odgrywa kluczową rolę jako koenzym w metabolizmie węglowodanów, kwasów tłuszczowych i aminokwasów, i jest niezbędna w procesie tworzenia skóry i włosów. Każdy koń ze zdrowym i zrównoważonym mikrobiomem jelitowym wytwarza samodzielnie wystarczającą ilość witamin rozpuszczalnych w wodzie, takich jak biotyna (witamina H). Długotrwałe podawanie biotyny sprawia, że organizm zapomina, jak samodzielnie ją wytwarzać. Lepszym rozwiązaniem jest odżywianie mikrobiomu jelitowego, aby organizm mógł wyprodukować więcej własnej biotyny.

Drożdże piwne wspomagają trawienie i służą jako substrat odżywczy dla mikrobiomu. Drożdże piwne są także dostawcą wysokiej jakości białka o bardzo dobrym składzie aminokwasów. Elementy budulcowe białka, aminokwasy, a zwłaszcza aminokwasy egzogenne zawierające siarkę, takie jak metionina i cystyna, ale także lizyna i tryptofan, są współodpowiedzialne za zdrową skórę i dobry wzrost włosów. Organizm nie jest w stanie samodzielnie wytwarzać aminokwasów egzogennych, należy je dostarczać w codziennej diecie.

Drożdże piwne mogą wzmocnić skórę niejako od wewnątrz poprzez właściwe żywienie.



Chcesz dowiedzieć się więcej o produkcji, różnicach, działaniu i praktycznym zastosowaniu?

leiber-pferd.de/pl/



Od 1954 roku stosujemy upcykling na poziomie rynków światowych i obserwujemy środowisko oraz klimat.

 **Leiber**
Excellence in Yeast