

## Seguridad

El aceite de coco es un aceite comestible, no tóxico, utilizado en todo el mundo como el aceite estándar para cocinar.

A pesar de que la FDA no ha aprobado el monolaurin para tratamiento de enfermedades, le ha dado el estatus de sustancia GRAS (Generally Recognized as Safe), lo que significa que el monolaurin es seguro para ser utilizado en alimentos, incluso en grandes cantidades.

El único riesgo asociado es el relacionado con las alergias. Las personas con alergia al coco no deben tomar aceite de coco ni tampoco monolaurin.

No hay riesgos conocidos, interacciones o complicaciones con la utilización de monolaurin como complemento alimenticio.



Los estudios realizados, demuestran el beneficio potencial del monolaurin como agente antivírico en virus ARN cuando se testa en el laboratorio. Son necesarios mas estudios en humanos que refuercen esta aplicación. Fuente [www.monolaurinandmore.com](http://www.monolaurinandmore.com)



smimport.com | Tel. 93 711 28 70

## Nutrientes en sinergia con Monolaurin

Vitamina C

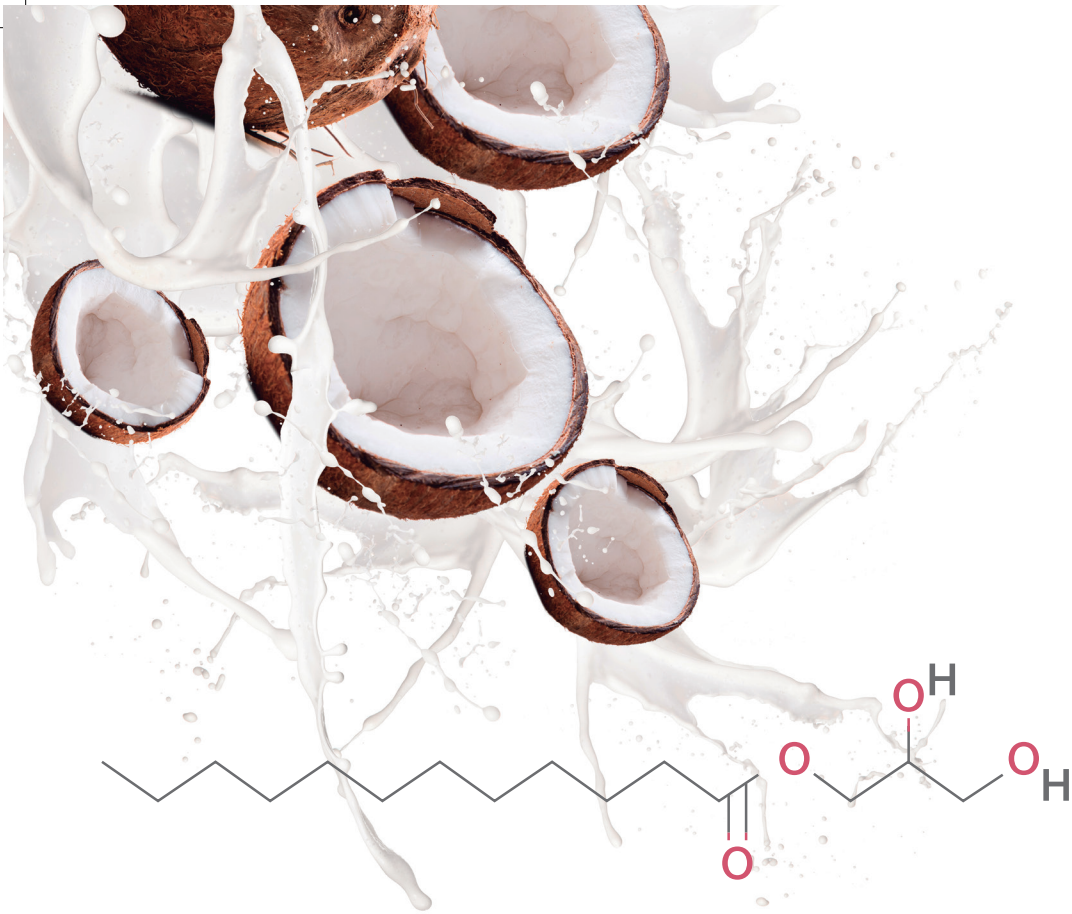
Zinc

Vitamina D



# Saber más sobre Monolaurin





El aceite de coco es muy rico en ácidos grasos saturados, especialmente el ac. láurico. El ac. láurico se transforma en el organismo en **monolaurin**, un monoglicérido con un demostrado papel biológico como antiviral, antibacteriano y antifúngico.

El aceite de coco y algunos productos a base de coco contienen aproximadamente un 50% de ácido láurico. El **monolaurin** es más efectivo que el ácido láurico en la lucha contra virus y bacterias, sin embargo, el proceso por el que se forma en el organismo aún no está descrito.

El ac. láurico puede ser ingerido en el aceite de coco y nuestro organismo lo convierte en **monolaurin**, pero los investigadores no saben con certeza la tasa de conversión. Es por ello por lo que es imposible saber cuánto aceite de coco es necesario para obtener la cantidad de monolaurin deseada.

## Fuentes de ácido láurico

Aceite de coco la fuente con mayor cantidad de ácido láurico.

Leche de coco.

Procesados a base de aceite de coco.

Leche humana.

Leche de vaca y de cabra, contienen pequeñas cantidades de ácido láurico.

Complementos alimenticios.

## Algunos de los beneficios del Monolaurin

### BENEFICIOS Y USOS



Ayuda a combatir los síntomas de gripes y resfriados



Inhibe el crecimiento de candidas



Es de ayuda en casos de fatiga crónica



Es útil en herpes e irritaciones causadas de resfriado



No crea resistencia a antibióticos



Lucha contra virus y bacterias

## ¿Cómo actúa?

La resistencia a los antibióticos se ha convertido en un problema a nivel mundial. Las infecciones hospitalarias y alimentarias más comunes se han convertido en resistentes a los antibióticos tradicionales y en la actualidad aparecen problemas para tratar infecciones que anteriormente eran tratables.

La utilización de monolaurin no contribuye a la resistencia a antibióticos.

Monolaurin tiene efectos antibacterianos, antivíricos y antifúngicos demostrados *in vitro*. Pero su utilización clínica aún no está establecida, aunque la FDA la ha catalogado como GRAS.

El monolaurin es conocido por inactivar la capa lipídica de los virus al unirse a su envoltura lipido-proteica, previniendo de esta manera, que el virus se una y entre en células huésped, haciendo la infección y replicación imposible. Otros estudios muestran que el monolaurin desintegra la envoltura protectora del virus, desactivándolo. Los estudios con monolaurin demuestran que es activo contra el virus del herpes simple y *Chlamydia trachomatis*.

Monolaurin tiene efectos prometedores contra *E. coli*, *Candida albicans*, *Helicobacter pylori*, *Giardia lamblia*, *Staphylococcus aureus* entre otros.

Monolaurin tiene propiedad antibacterianas y antibióticas, contra *Borrelia burgdorferi* y *Borrelia garinii*, causantes de la enfermedad de Lyme en humanos.