



«Бифилайф форте» концентрат пяти видов бифидобактерий присущих здоровому человеку

Предназначен для производства лечебно-профилактических молочных продуктов.



Обогащение кисломолочных продуктов концентратом 5 видов бифидобактерий «**Бифилайф форте**» делает их лечебно-профилактическими.

Проведенные многочисленные клинические испытания подтвердили лечебно-профилактическое действие и доказали большую эффективность по сравнению с современными фармпрепаратами. Это продукты массового потребления с доказанным и признанным лечебно-профилактическим действием.

Употребление в пищу продуктов, содержащих концентрат 5 видов бифидобактерий:



восстанавливает
нормальную
микрофлору
кишечника



поддерживает
нормальный
биобаланс
человека



улучшает ход
обменных
процессов
в организме



нормализует
деятельность
желудочно-
кишечного
тракта



предотвращает
развитие
болезнетворных
бактерий



Концентрат бактериальный сухой бифидобактерий прямого внесения «**Бифилайф Форте**» представляет собой лиофилизированную биомассу бифидобактерий для обогащения пищевых продуктов бифидобактериями

Это единственный в мире симбиоз, который содержит бифидобактерии пяти видов:

**Bifidobacterium
bifidum**

**Bifidobacterium
longum**

**Bifidobacterium
adolescentis**

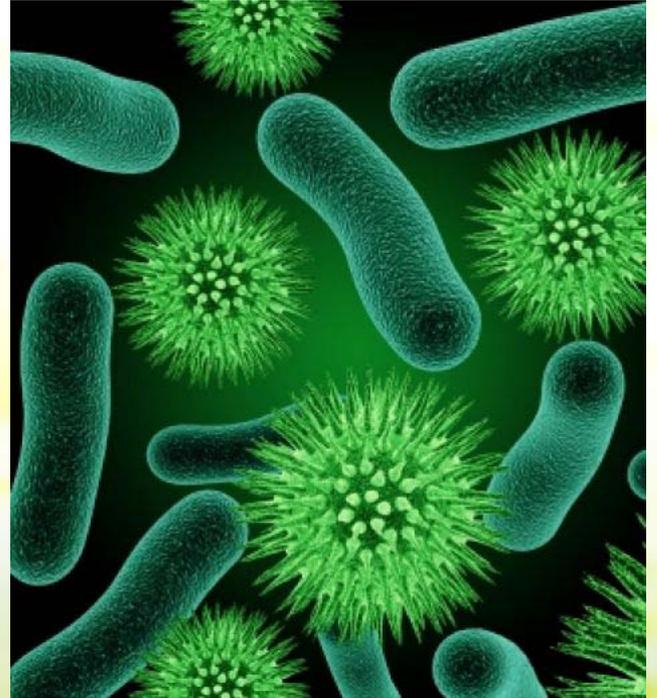
**Bifidobacterium
breve**

**Bifidobacterium
infantis**



Штаммы бифидобактерий, входящие в состав концентрата **«Бифилайф Форте»**, представляют собой симбиотичный консорциум бифидобактерий, присущих организму здорового человека. Они усиливают пробиотические свойства, характерные для каждого из пяти видов. Именно эти 5 видов бифидобактерий составляют основу биобаланса микрофлоры человека.

Такая комбинация бифидобактерий устойчива к повреждающим факторам агрессивных сред желудочно-кишечного тракта, обладает повышенной колонизирующей активностью при прохождении пищеварительного тракта, а также выраженной антиоксидантной активностью и пробиотическим действием.





Преимущества использования концентрата **«Бифилайф Форте»:**

- Используют для производства **любого кисломолочного биопродукта;**
- **Позволяет получить продукт с лечебно-профилактическими свойствами;**
- Возможность **производства уникальных продуктов**, содержащих полный видовой состав бифидобактерий, присущих организму человека;
- Повышение **безопасности продуктов;**
- **Увеличение сроков годности продуктов** без применения консервантов;
- Увеличение спектра используемых видов бифидобактерий **усиливает антагонистическое действие** на возбудителей кишечных инфекций;
- **Удобство в использовании** (перед внесением концентрат необходимо просто растворить);
- **Комбинируется** с любыми заквасками и концентратами;
- **Комбинируется** с любыми пищевыми добавками улучшающими вкус: сладкими, фруктовыми, ягодными, овощными, злаковыми.





Способ применения

Концентрат **«Бифилайф Форте»** растворяют в стерилизованной дистиллированной воде или обезжиренном молоке при температуре (22-37) °С, из расчета 200 мл воды на 1 стандартную дозу.

При производстве кисломолочных продуктов, концентрат **«Бифилайф Форте»** вносят в нормализованную смесь при заквашивании вместе с молочнокислыми микроорганизмами. Продолжительность и температуру сквашивания продукта устанавливают в зависимости от используемых молочнокислых микроорганизмов, а также в зависимости от особенностей технологии производимого вида продукта.

t 22-37 °С





Концентрат «*Бифилайф Форте*»

Концентрат «**Бифилайф Форте**» выпускают расфасованным в пакеты:

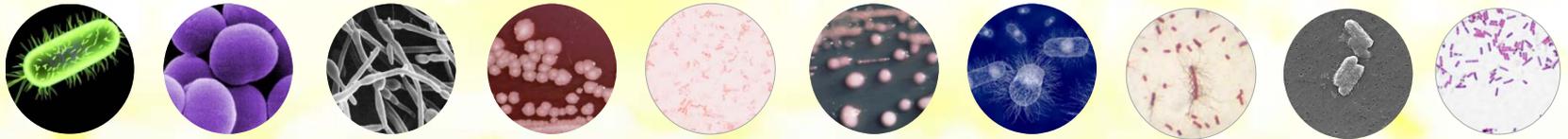
- 0,5 стандартной дозы
- 1 стандартная доза.

1 стандартная доза предназначена для внесения в 1000 кг продукта. При соблюдении нормы закладки концентрата содержание бифидобактерий в обогащенном продукте составит не менее 10^7 КОЕ/г.

Содержание бифидобактерий в 1 г концентрата составляет не менее 10^{11} КОЕ.



Штаммы бифидобактерий, входящие в состав концентрата **«Бифилайф Форте»**, обладают выраженным антагонистическим действием по отношению к *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Candida albicans*, *Proteus mirabilis*, *Shigella flexneri*, *Klebsiella pneumoniae*, *Shigella sonnei*, *Proteus vulgaris*, *Citrobacter freundii*, *Bacillus subtilis*.



Наибольшее антагонистическое действие все культуры бифидобактерий оказывают на *S.aureus* и *Sh.sonnei*, которые наиболее часто являются причиной пищевых отравлений. Использование концентрата **«Бифилайф Форте»** позволяет увеличить сроки годности продуктов и их хранимость.





География использования *концентрата «Бифилайф Форте»*

Кисломолочные продукты с использованием концентрата «Бифилайф Форте»
производятся на многих предприятиях:



России



Республики
Беларусь



Республики
Казахстан



Республики
Таджикистан



Украины

В том числе таких производителей, как Вимм-Билль-Данн — PepsiCo,
Parmalat, Молвест, Милкиленд.





Контактная информация о компании «Бифлайф», как начать сотрудничество

Отдел продаж:



marketing@bifilife.ru
sbyt@bifilife.ru

Технологический отдел:



teh@bifilife.ru
micro@bifilife.ru
lab@bifilife.ru

Телефон/Факс:



+7 (495)452-44-47	+7(495)459-21-48
+7 (495)708-02-27	+7 (495)708-00-59
+7 (495)708-00-48	+7 (495)708-00-74
+7 (495)708-00-05	+7 (495)452-16-94



125212, г. Москва, ул. Адмирала
Макарова, д. 10, стр. 1, оф. 605

