



Пробиотические культуры AiVi™ серии В 6.10

Продукция произведена



**Обогащают шоколадные изделия полезными
для здоровья бифидобактериями!**

Область применения

- Шоколад
- Шоколадные топпинги
- Кондитерские и шоколадные глазури

Состав микрофлоры

Bifidobacterium sp.

Свойства

- Не влияют на вкус готовых изделий

Обладает высокой степенью:

- Антагонистической активности по отношению к патогенным и условно-патогенным микроорганизмам кишечника
- Толерантности к экстремальным значениям pH и резистентности к желчным кислотам
- Адгезивности к клеткам кишечного эпителия



Польза для здоровья

- Способствуют усилению процессов всасывания ионов кальция и железа через стенки кишечника
- Способствуют укреплению иммунитета и нормализации работы кишечника

Шоколадные изделия с пробиотическими культурами AiVi™ серии В 6.10

- Содержание бифидобактерий в готовом продукте на конец срока годности (6 месяцев) составляет не менее 1×10^4 КОЕ/г
- Не требуют особых условий хранения

Профилактическая польза для здоровья шоколадных изделий с пробиотическими культурами AiVi™ серии В 6.10 подтверждена ГОУ ВПО «Российский государственный медицинский университет».