



Пробиотические культуры AiVi™ для кисломолочной продукции

Польза для здоровья!

- Конкурентная цена
- Протестировано клинически
- Асептическая герметичная упаковка
- Не содержит ГМО

Продукция произведена



Ассортимент	AiVi 3.10	AiVi 3.20	AiVi 6.10
Состав	<i>Lactobacillus casei</i>	<i>Lactobacillus acidophilus</i>	<i>Bifidobacterium sp.</i>
Количество молочнокислых микроорганизмов в продукте, не менее КОЕ/г	1×10^{10}	1×10^{10}	1×10^{10}
Оптимальная температура развития, °С	30-37	35-42	36-42

Фасовка и дозировка

Количество пробиотических культур в упаковке рассчитано на определенный объём нормализованной молочной смеси:

- Пакет на 500 л – на обогащение 500л нормализованной смеси
- Пакет на 1000 л – на обогащение 1000л нормализованной смеси
- Пакет на 5000 л – на обогащение 5000л нормализованной смеси

Характеристики

Лиофилизированная, концентрированная порошкообразная масса.

Способ применения:

Прямое внесение в нормализованную молочную смесь.

Область применения:

Пробиотические культуры AiVi™ используются в качестве дополнительных культур в производстве кисломолочных продуктов.

Преимущества:

- Обладают высоким уровнем антагонистической активности по отношению к патогенным и условно-патогенным микроорганизмам
- Имеют высокую степень толерантности к экстремальным значениям pH (3-10)
- Имеют высокую степень резистентности к желчным кислотам (до 2%)
- Обладают высокой степенью адгезивности к клеткам кишечного эпителия
- Способствуют усилению процессов всасывания через стенки кишечника ионов кальция и железа
- Обеспечивают в готовом продукте на конец срока годности (30 дней) содержание *Lactobacillus* не менее 1×10^{10} ; *Bifidobacterium* – не менее 1×10^6
- Эффективность подтверждена РНИМУ им. Н.И. Пирогова



Подробная информация на сайте
www.aibi-ssnab.ru