

КОНЦЕНТРАТЫ ПЛОДОВООЩНЫЕ БИОФЕРМЕНТИРОВАННЫЕ ЛИЗИРОВАННЫЕ

Концентраты плодовоовощные биоферментированные лизированные – продукты, полученные в результате выращивания культуры пробиотических бактерий на плодовоовощных пюре с последующим физико-ферментативным расщеплением белковых компонентов.

Ключевые преимущества

- Увеличенная биодоступность микронутриентов;
- Измененные органолептические и текстурные свойства продукта;
- Диетические продукты (пониженное содержание сахаров);
- Не содержат живых пробиотиков;
- Максимальная безопасность, даже для потребителей с скомпрометированной иммунной системой;
- Возможность использования в высоких дозах;
- Удобство применения, хранения, транспортировки, длительный срок годности (2+ лет).

Ферментация осуществляется активным пробиотическим штаммом *Bifidobacterium bifidum*.

Упаковка под вакуумом в комбинированные пакеты из алюминиевой фольги и полиэтилена. Фасовка 1 кг. Срок годности продукта при температуре от +15 до +25 °С и влажности воздуха не более 60% 2 года.

Область применения

Может использоваться в качестве пищи или пищевой добавки.

Ассортимент выпускаемой продукции:

Концентрат плодовоовощной биоферментированный лизированный грушевый
Концентрат плодовоовощной биоферментированный лизированный яблочный
Концентрат плодовоовощной биоферментированный лизированный тыквенный
Концентрат плодовоовощной биоферментированный лизированный морковный
Концентрат плодовоовощной биоферментированный лизированный кабачковый
Концентрат плодовоовощной биоферментированный лизированный свеклы

Легенда: Содержание увеличивается Содержание уменьшается Содержание не изменяется



1. Концентрат плодовоовощной биоферментированный лизированный грушевый

Ферментированное грушевое пюре сочетает в себе пользу груши и метабиотиков. Груши – источник пищевых волокон и витамина С. Среди других ценных компонентов витамины группы В, особенно фолиевая кислота (В9), фенольные соединения, дубильные вещества (танины). Из микроэлементов груши относительно богаты цинком, калием, медью, кобальтом и марганцем. Соединения калия обладают мочегонными свойствами и способствуют выведению солей, поэтому груши полезны при мочекаменной болезни. Фолиевая кислота играет большую роль в процессах кроветворения, фенольные соединения укрепляют капилляры и обладают противовоспалительным действием. Плоды груши содержат гликозид арбутин – дезинфицирующее, мочегонное и противовоспалительное соединение. Груши богаты фруктозой и сорбитолом. В сочетании с пищевыми волокнами потребление груш улучшает здоровье кишечника и предотвращает запоры. В процессе ферментации значительно увеличивается биодоступность микронутриентов груши, а продукт обогащается лизатом пробиотических бактерий, который является источником полезных для организма органических кислот, витаминов группы В, необходимых для нормального пищеварения и обмена веществ.

Состав ферментированного грушевого пюре

Биологически активные компоненты ферментированного грушевого пюре		Свойства
	Лизат пробиотических бактерий <i>Bifidobacterium bifidum</i>	иммуномодулирующая активность
	Короткоцепочечные жирные кислоты	улучшение гомеостаза глюкозы и чувствительности к инсулину основной источник энергии для эпителиальных клеток толстой кишки противораковое действие противовоспалительное действие
	Экзополисахариды	пребиотические свойства
	Ингибиторы α-глюкозидазы	противодиабетические свойства
	Молочная кислота	положительное воздействие на желудочно-кишечный тракт нормализация микрофлоры
	Фенольные соединения	общее количество фенольных соединений уменьшается, однако, происходит увеличение антиоксидантной активности по сравнению с неферментированной грушей противовоспалительное действие противодиабетическое действие;
	Простые сахара (быстрые углеводы, моносахариды)	простые сахара обладают высоким гликемическим индексом, т.е. быстро перевариваются, всасываются, метаболизируются и вызывают заметные колебания уровня сахара (глюкозы) в крови при ферментации фруктов и овощей полезные бактерии <i>Bifidobacterium bifidum</i> в первую очередь поедают простые сахара, взамен образуя молочную кислоту. Это приводит к общему снижению калорийности продуктов и уменьшению их гликемического индекса.

[Вернуться к списку](#)

2. Концентрат плодовоовощной биоферментированный лизированный яблочный

Яблоки содержат ряд витаминов и микроэлементов, повышающих иммунитет и улучшающих работу сердечно-сосудистой системы: витамин С, каротиноиды, фолиевую кислоту, магний, железо. Калий оказывает мочегонное воздействие, благотворно влияет на сердце и поддерживает нервную систему. Также в яблоках много необходимых для пищеварения органических кислот: яблочной, лимонной. Кверцетин, содержащийся в яблоках обладает противовоспалительным действием и уменьшает вред свободных радикалов. Кроме того, яблоки богаты пищевыми волокнами, необходимыми для правильного пищеварения. При ферментации яблочного пюре бактерии в первую очередь съедают глюкозу и фруктозу, благодаря чему увеличивается относительное содержание пищевых волокон, а продукт становится менее калорийным и более полезным. Вдобавок, ферментированное яблочное пюре обогащается лизатом пробиотических бактерий, который является источником полезных для организма веществ, обладающих антимикробным, противовоспалительным, противодиабетическим, антиоксидантным и пребиотическим действием.

Состав ферментированного яблочного пюре,

Биологически активные компоненты ферментированного яблочного пюре		Свойства
	Лизат пробиотических бактерий <i>Bifidobacterium bifidum</i>	иммуномодулирующая активность
	Короткоцепочечные жирные кислоты	улучшение гомеостаза глюкозы и чувствительности к инсулину основной источник энергии для эпителиальных клеток толстой кишки противораковое действие противовоспалительное действие
	Экзополисахариды	пребиотические свойства
	Молочная кислота	положительное воздействие на желудочно-кишечный тракт нормализация микрофлоры
	Фолиевая кислота (витамин В9)	поддержание нормального метаболизма
	Супероксиддисмутаза	антиоксидантная защита практически всех живых клеток
	Фенольные соединения: 4-гидроксибензойная кислота 4-кумаровая кислота сириговая кислота	антимикробное действие противовоспалительное действие противодиабетическое действие антиоксидантная активность
Относительное количество пищевых волокон	благодаря тому, что бактерии в большей степени потребляют простые сахара (глюкоза, фруктоза), увеличивается содержание растворимых и нерастворимых пищевых волокон, которые являются субстратом для полезных бактерий микрофлоры кишечника.	
	Простые сахара (быстрые углеводы, моносахариды)	простые сахара обладают высоким гликемическим индексом, т.е. быстро перевариваются, всасываются, метаболизируются и вызывают заметные колебания уровня сахара (глюкозы) в крови. при ферментации фруктов и овощей полезные бактерии <i>Bifidobacterium bifidum</i> в первую очередь поедают простые сахара, взамен образуя молочную кислоту. Это приводит к

		общему снижению калорийности продуктов и уменьшению их гликемического индекса.
--	--	--

[Вернуться к списку](#)

3. Концентрат плодоовощной биоферментированный лизированный тыквенный

Тыквы - это плоды разных видов рода *Cucurbita*, которые являются важным источником каротиноидов и множества витаминов: С, РР, А, Е, К, D, витамины группы В. Витамин К участвует в синтезе костной ткани и улучшает кроветворение. Витамин D улучшает усвоение пищи и облегчает всасывание питательных веществ, а витамины группы В обладают седативными свойствами и укрепляют иммунитет. Полисахариды плодов тыквы обладают потенциальной активностью по ингибированию α -глюкозидазы. Тыквенный плод обладает активными гипогликемическими свойствами и противодиабетическим действием из-за обилия пектина (пищевых волокон) и непектиновых полисахаридов. Ферментация тыквенного пюре пробиотическими бактериями может значительно усилить противодиабетические свойства тыквы, обогатить продукт важными для организма короткоцепочечными жирными кислотами и снизить содержание простых сахаров.

Состав ферментированного тыквенного пюре,

Биологически активные компоненты ферментированного тыквенного пюре	Свойства
Лизат пробиотических бактерий <i>Bifidobacterium bifidum</i>	иммуномодулирующая активность
Короткоцепочечные жирные кислоты	улучшение гомеостаза глюкозы и чувствительности к инсулину основной источник энергии для эпителиальных клеток толстой кишки противораковое действие противовоспалительное действие
Молочная кислота	положительное воздействие на желудочно-кишечный тракт нормализация микрофлоры
Полисахариды	ингибиторы α -глюкозидазы противодиабетические свойства пребиотики
Каротиноиды (β -каротин)	антиоксидантная активность
γ -Аминомасляная кислота	участие в нейромедиаторных и метаболических процессах в мозге гипотензивный эффект
Фенолы	антимикробное действие противовоспалительное действие противодиабетическое действие антиоксидантная активность
Относительное количество пищевых волокон	субстрат для полезных бактерий микрофлоры кишечника.
Простые сахара (дисахариды, моносахариды)	снижение калорийности уменьшение гликемического индекса продукта

[Вернуться к списку](#)

4. Концентрат плодовоовощной биоферментированный лизированный морковный

Морковь богата природными биологически активными соединениями, которые известны своим нутрицевтическим действием и пользой для здоровья. Биологическую активность имеют содержащиеся в моркови фенольные соединения (особенно хлорогеновая кислота), каротиноиды, полиацетилены и аскорбиновая кислота (витамин С), эти соединения проявляют противоопухолевую, антиоксидантную, противовоспалительную, антибактериальную активность. В процессе культивирования значительно увеличивается биодоступность микронутриентов моркови, а продукт обогащается лизатом пробиотических бактерий, который является источником полезных для организма органических кислот, короткоцепочечных жирных кислот, витаминов группы, необходимых для нормального пищеварения и обмена веществ. Благодаря ферментации морковное пюре обладает способностью регулировать уровни глюкозы в крови и связанных с ней гормонов (инсулина, глюкагона) и имеет потенциал для лечения сахарного диабета.

Состав ферментированного морковного пюре

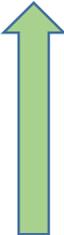
Биологически активные компоненты ферментированного морковного пюре		Свойства
	Лизат пробиотических бактерий <i>Bifidobacterium bifidum</i>	иммуномодулирующая активность
	Короткоцепочечные жирные кислоты	улучшение гомеостаза глюкозы и чувствительности к инсулину основной источник энергии для эпителиальных клеток толстой кишки
	Масляная кислота	противораковое действие противовоспалительное действие
	Пектиновые полисахариды	пребиотические свойства антидиабетические свойства
	Аминокислоты	незаменимы во всех процессах жизнедеятельности человека. обмен веществ синтез белка
	Молочная кислота	положительное воздействие на желудочно-кишечный тракт нормализация микрофлоры
	Каротиноиды	антиоксидантная активность провитамины А
	Фолиевая кислота (витамин В9)	участвует в различных метаболических процессах
	Фенольные соединения п-Гидроксibenзойная кислота Кофейная кислота Хлорогеновая кислота	противоопухолевое действие антибактериальное действие противогрибковое действие противоглистное действие противовоспалительное действие антиоксидантное действие
	Относительное количество пищевых волокон	субстрат для полезных бактерий микрофлоры кишечника.
	Простые сахара (дисахариды, моносахариды)	при ферментации морковного пюре полезные бактерии в первую очередь поедают простые сахара. Это приводит к общему снижению калорийности продуктов и уменьшению их гликемического индекса.

[Вернуться к списку](#)

5. Концентрат плодовоовощной биоферментированный лизированный кабачковый

Кабачок – кустовая разновидность тыквы обыкновенной с продолговатыми плодами зелёного, жёлтого, чёрного или белого цвета. Как и другие виды тыкв, кабачки богаты пищевыми волокнами, которые облегчают пищеварение и помогают движению пищи по пищеварительному тракту. Кабачки богаты калием, железом, содержат органические кислоты, витамины: С, РР, В1, В2, В6, каротин. Микробиологическая обработка кабачкового пюре обеспечивает лучшую растворимость минеральных веществ, увеличивает биодоступность каротиноидов, органических кислот и количество активных антиоксидантов, обогащается лизатом пробиотических бактерий. Полисахариды, входящие в состав сырья, обладают пребиотическими свойствами.

Состав ферментированного кабачкового пюре

Биологически активные компоненты ферментированного кабачкового пюре		Свойства
	Лизат пробиотических бактерий <i>Bifidobacterium bifidum</i>	иммуномодулирующая активность
	Короткоцепочечные жирные кислоты (КЦЖК)	улучшение гомеостаза глюкозы и чувствительности к инсулину основной источник энергии для эпителиальных клеток толстой кишки противораковое действие противовоспалительное действие
	Полисахариды	пребиотические свойства
	Молочная кислота	положительное воздействие на желудочно-кишечный тракт нормализация микрофлоры
	Витамин С (Аскорбиновая кислота)	антиоксидантное действие; важная роль в метаболических процессах
	Каротиноиды	антиоксидантная активность
	Относительное количество пищевых волокон	субстрат для полезных бактерий микрофлоры кишечника.
	Простые сахара (дисахариды, моносахариды)	при ферментации кабачкового пюре полезные бактерии в первую очередь поедают простые сахара. Это приводит к общему снижению калорийности продуктов и уменьшению их гликемического индекса.

[Вернуться к списку](#)

6. Концентрат плодовоовощной биоферментированный лизированный свеклы

Свекла признана продуктом, способствующим укреплению здоровья, благодаря наличию в ней таких компонентов, как витамины, минералы, фенолы, каротиноиды, флавоноиды, аскорбиновая кислота и беталаины. Беталаины - это водорастворимые азотсодержащие пигменты, включая бетацианины (от фиолетового до красного цвета) и бетаксантины (от оранжевого до желтого цвета). Эти соединения являются хорошими антиоксидантами, обладающими противовоспалительными, антиканцерогенными и антимикробными свойствами. Ферментация свекольного пюре позволяет обогатить продукт ценными микронутриентами. Микробиологическая обработка пюре обеспечивает лучшую растворимость минеральных веществ, увеличивает биодоступность каротиноидов и органических кислот. По сравнению с необработанной свеклой в ферментированном продукте увеличивается содержание фенольных соединений, флавоноидов, и возрастает антиоксидантная активность.

Состав ферментированного свекольного пюре,

Биологически активные компоненты ферментированного свекольного пюре	Свойства
Лизат пробиотических бактерий <i>Bifidobacterium bifidum</i>	иммуномодулирующая активность
Короткоцепочечные жирные кислоты	улучшение гомеостаза глюкозы и чувствительности к инсулину основной источник энергии для эпителиальных клеток толстой кишки противораковое действие противовоспалительное действие
Полисахариды	пребиотические свойства антидиабетические свойства
Витамин С (Аскорбиновая кислота)	антиоксидантное действие; важная роль в метаболических процессах
Молочная кислота	оказывает положительное воздействие на желудочно-кишечный тракт, нормализуя микрофлору
Терпены: абиетиновая кислота олеаноловая кислота	противовоспалительная активность противораковое гепатопротекторное противовирусное действие
Флавоноиды (хризин)	гипогликемическое действие
Фенолы: (кверцетин-3β-D-гликозид) п-гидроксибензойная кислота феруловые кислоты транс-кумаровая ванилиновая кислоты	сильный антиоксидант противовоспалительные свойства противомикробные свойства противовирусная активность
Относительное количество пищевых волокон	субстрат для полезных бактерий микрофлоры кишечника.
Простые сахара (дисахариды, моносахариды)	при ферментации свекольного пюре полезные бактерии в первую очередь поедают простые сахара. Это приводит к общему снижению калорийности продуктов и уменьшению их гликемического индекса.

[Вернуться к списку](#)

Условия сотрудничества:

Заявки на приобретение можно направлять по адресу:

634034, г. Томск, ул. Нахимова, 8/2, ООО «Артлайф», Отдел маркетинга и сбыта.

Телефон/факс: 8 - (3822) 55-51-48 доб. 209.

или по адресу электронной почты povedaylo@artlife.ru

Веб-сайт:

www.contract.artlife.ru

Буду рада ответить на все Ваши вопросы, выслушать пожелания, обсудить возможные варианты сотрудничества.

С уважением,

Менеджер

Отдела сбыта продукции

ООО «Артлайф»

Поведайло Анастасия