

БИОМАССА БАКТЕРИЙ СЕЛЕКТИВНАЯ СУХАЯ СЕРИИ «ПАНБИОМ»

Биомасса бактерий селективная сухая серии «Панбиом» - традиционные живые пробиотические бактерии в состоянии анабиоза для долговременного устойчивого восстановления и поддержки нормофлоры кишечника человека

Ключевые преимущества

- Отсутствие распространенных аллергенов (не содержит белков молока, лактозу, глютена)
- Продукты не содержат компонентов животного происхождения
- Отсутствие ГМО, консервантов, красителей, ароматизаторов
- Стимулируют рост собственной микрофлоры
- Высокая концентрация бактерий: от 10 000 000 000 (10^{10}) КОЕ/г;
- Совместимость штаммов бактерий друг с другом;
- Бактерии микрокапсулированы с пребиотиками (синбиотики);
- Устойчивы к желудочному соку и желчи;
- Длительный срок годности при соблюдении условий хранения (до 3 лет).

Ассортимент выпускаемой продукции:

Bifidobacterium adolescentis

Bifidobacterium bifidum

Bifidobacterium longum

Lactobacillus acidophilus

Lactobacillus casei

Lactobacillus plantarum

Lactobacillus rhamnosus

Lactobacillus helveticus

Propionibacterium freudenreichii

Упаковка под вакуумом в комбинированные пакеты из алюминиевой фольги и полиэтилена. Фасовка 1 кг. Срок годности продукта при температуре $+4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 1 год; при температуре $-15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 3 года.

Характеристика используемых штаммов

Штамм	Описание штамма	Функции	Цена, руб за 1 кг с НДС.
Bifidobacterium adolescentis ARTB-127	<p>Штамм выделен из кишечника здорового ребенка. Обладает высокой антагонистическая активность по отношению к патогенам. Устойчив к антибиотикам.</p> <p>Использование штамма позволяет проводить лечение взрослых людей одновременно с антибиотиками. Штамм синтезирует молочную кислоту и короткоцепочечные жирные кислоты.</p> <p>Штамм способен ферментировать олигосахариды фукоидан, глюкоманнаны, галактоманнаны до минорных сахаров (фукозы, маннозы, галактозы).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Нормализация микрофлоры кишечника - Ингибирование патогенной микрофлоры. - Устойчивость к антибиотикам - Производство молочной кислоты - Производство короткоцепочечных жирных кислот - Ферментация олигосахаридов 	14 135
Bifidobacterium bifidum ARTB-187	<p>Выделен из кишечника здорового человека. Штамм образует уксусную и молочную кислоту без образования газа. Может использоваться в качестве стартовой культуры для приготовления бифидосодержащих препаратов. Генетической особенностью штамма является устойчивость к антибиотикам. Штамм устойчив к мономицину, канамицину, гентамицину, стрептомицину. Проявляет антагонистическую активность по отношению к шигеллам Зоне, Флекснера, энтеропатогенным кишечным палочкам.</p> <p>Штамм способен ферментировать олигосахариды фукоидан, глюкоманнаны, галактоманнаны.</p> <p>Высокая жизнеспособность при хранении</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Нормализация микрофлоры кишечника -Синтез молочной кислоты -Синтез короткоцепочечных жирных кислот -Синтез экзополисахаридов -Устойчивость к антибиотикам -Ингибирование патогенной кишечной палочки, шигеллы Зоне и Флекснера. Ферментация олигосахаридов -Высокая жизнеспособность 	14 135
Bifidobacterium longum ARTB-184	<p>Выделен из кишечника здорового человека. Благотворное влияние этого штамма основано в том числе и на его способности регулировать дифференцированное производство противовоспалительных цитокинов и Т-хелперов Th2.</p> <p>Штамм показал значительно высокую способность индуцировать продукцию Th2-цитокина IL-10, активирует В-лимфоциты и определяет таким образом гуморальный иммунный ответ. Причем иммунные</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Иммуномодулятор -Производство молочной кислоты -Синтез короткоцепочечных жирных кислот -Синтез экзополисахаридов 	14 135

	<p>эффекты штамм оказывает непосредственно живыми микробными клетками и структурными компонентами клетки (пептидогликанами, липотейхоевой кислотой и ДНК) и секретруемыми соединениями. То есть могут быть использованы в живом виде, в виде метабитиков – фильтратов и лизатов.</p>		
<p>Lactobacillus acidophilus ARTB-177</p>	<p>Выделен из женского молока. Обладает выраженной антагонистической и протелоитической активностью.</p> <p>Штамм накапливает до 8% лизоцима, нормализует микрофлору кишечника. Рекомендуются для профилактики и лечения хронических заболеваний органов пищеварения (энтероколиты и гастриты с пониженной секреторной функцией).</p> <p>Используется для приготовления детских кисломолочных продуктов.</p> <p>Штамм способен ферментировать олигосахариды фукоидан, глюкоманнаны, галактоманнаны.</p> <p>Высокая жизнеспособность при хранении</p>	<p>-Нормализация микрофлоры кишечника -Протеолитическая активность -Ингибирование патогенов -Синтез лизоцима -Ферментация олигосахаридов -Высокая жизнеспособность</p>	14 135
<p>Lactobacillus casei ARTB-181</p>	<p>Выделен из итальянского сыра. Используется в качестве закваски для ферментирования кисломолочных продуктов.</p> <p>Высокая жизнеспособность при хранении</p>	<p>-Нормализация микрофлоры кишечника -Производство молочной кислоты -Синтез триптофана Высокая жизнеспособность</p>	14 135
<p>Lactobacillus plantarum ARTB-135</p>	<p>Штамм получен с помощью селекции, не является генетически модифицированным.</p> <p>Продуцент молочной кислоты, уксусной, пропионовой, ароматообразующие вещества, витаминов группы В.</p> <p>Штамм способен ферментировать олигосахариды фукоидан, глюкоманнаны, галактоманнаны.</p> <p>Штамм обладает антимикробной активностью</p>	<p>-Нормализация микрофлоры кишечника -Производство молочной, уксусной и пропионовой кислот -Антимикробная активность -Производство витаминов группы В -Ферментация олигосахаридов</p>	14 135
<p>Lactobacillus rhamnosus ARTB-183</p>	<p>Изучены его возможности для профилактики и лечения таких заболеваний, как вирус герпеса типа 1, астма, ревматоидный артрит, дерматит и диарея. У данного штамма наблюдали иммуномодулирующие эффекты против различных патогенов. Показано, что сам штамм и его метаболиты способны индуцировать синтез провоспалительных цитокинов и профиль ответа типа Th1, что</p>	<p>-Иммуномодулятор -Антиоксидантная активность -Сокращение кишечного воспаления -Производство молочной кислоты</p>	14 135

	важно для защиты от внутриклеточных возбудителей.		
Lactobacillus helveticus ARTB-174	<p>Выделен из сыра. Продуцент молочной кислоты, короткоцепочечных жирных кислот.</p> <p>Обладает высокой адгезивной способностью к кишечным эпителиоцитам.</p> <p>Перспективен для производства пищевых продуктов и БАД.</p>	<p>-Нормализация микрофлоры кишечника</p> <p>-Производство молочной кислоты</p>	14 135
Propionibacterium freudenreichii ARTB-137	<p>Выделен из швейцарского сыра. Пробиотик и продуцент уксусной и пропионовой кислот, витамина В 12.</p> <p>Штамм способен ферментировать олигосахариды фукоидан, глюкоманнаны, галактоманнаны до минорных сахаров (фукозы, маннозы, галактозы).</p>	<p>-Продуцент пропионовой и уксусной кислоты</p> <p>-Продуцент витамина В12</p> <p>-Ферментация олигосахаридов</p>	14 135