

biostart

живой заряд энергии



совершенная
система
питания



НОВИНКА

Закваска для йогурта, обогащенная белком, магнием, МСТ-маслами, лецитином.

- Здоровый микробиом
- Комфортное пищеварение
- Регулярное очищение кишечника
- Высокая работоспособность
- Антиоксидантная защита

ЖИВОЙ ЗАРЯД ЭНЕРГИИ!



АКТУАЛЬНОСТЬ ТЕМЫ

Йогурт в домашних условиях, что может быть вкуснее и полезнее для здоровья. Однако, для его приготовления требуется соблюдение многих условий:

- свежее и качественное молоко после термообработки,
- лучше использовать жирностью от 3-х %, получится более густым,
- проверенная закваска с высоким содержанием бактерий,
- наличие термостата/йогуртницы/термоса,
- соблюдение оптимального температурного режима.

Йогурт может получиться неоднородным, комковатым по консистенции из-за нестабильности белка, недостаточной чистоты посуды/закваски, механического воздействия и т. д.



ПРЕИМУЩЕСТВА BIOSTART

- Можно приготовить на воде
- Высокий титр пробиотиков в готовом йогурте (10^6 КОЕ)
- Источник белка, пре-про- и метабиотиков, магния, лецитина
- Низкое содержание лактозы
- Без сахара (через 24 ч ферментации), искусственных ароматизаторов и красителей
- В 1 порции 40 ккал
- Удобный формфактор (можно взять с собой)



ФЕРМЕНТАЦИЯ

Бактерии просыпаются и начинают активно расщеплять глюкозу, вырабатывают молочную кислоту, закисляя среду и створаживая белок, также происходит постепенное набухание пищевых волокон (псиллиум и камеди), в результате продукт приобретает более густую консистенцию, которую можно сравнить с нежным пудингом. Спустя 24 ч бактерии съедят весь сахар, а содержание лактозы стремится к 0 процентному содержанию. Для сравнения в йогурте, приготовленном на молоке, содержится 5% лактозы, а в биостарте 0,015%. По вкусу готовый йогурт умеренно-сладкий с приятной кислинкой.



ФЕРМЕНТАЦИЯ

Наименование компонентов	Содержание, мг в 10 г	% от РСП ¹ /АУП ²
Белки, г	1	
Жиры, г	3	
Углеводы, г	2	
Протеин соевый	1880-3270	
МСТ масла	2500	
Псиллиум	800	
Лецитин соевый (источник фосфорлипидов/фосфатидилсерина)	600	
Сырьё для производства пищевых продуктов «Альбутин Альфа (Albutin Alpha)» (Сывороточного альфа-лактальбумина гидролизат)	500	
Магния треонат	500	10 ¹
Магний	40	
Экстракт зеленого чая	200	27 ²
Дубильные вещества в пересчете на танин	80	
Биомасса смеси бактерий селективная сухая LB-Rt серии «Панбиом» L. reuteri ARTB-147, ARTB-195, ARTB-213	20	
Лиофилизированная биомасса бактерий селективная сухая LC-Cr серии «Панбиом» L. l.cremoris ARTB-308 (молочная)	14	
Лиофилизированная биомасса бактерий селективная сухая LC-Cr серии «Панбиом» L. l.cremoris ARTB-144 (молочная)	14	
Лиофилизированная биомасса бактерий селективная сухая LB-Pl серии «Панбиом» L. plantarum ARTB-135	7,2	
Лиофилизированная биомасса бактерий селективная сухая ST-Tr серии «Панбиом» S. thermophilus ARTB-188	2,4	
Лиофилизированная биомасса бактерий селективная сухая ST-Tr серии «Панбиом» S. thermophilus ARTB-256 (молочная)	2,4	

Энергетическая ценность 10 г: 170 кДж / 40 ккал.

АКТИВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Изолят соевого белка – растительный белок высокой степени очистки, полученный из бобов сои. Является источником полезных микронутриентов: витамины группы В и Е, цинк, железо, калий, фосфор. Содержит 90 % белка и высокий уровень разветвленных аминокислот (ВСАА – лейцин, изолейцин и валин), которые нужны для построения мышц и как источник энергии во время тренировок. Улучшает работу сердца, нормализует уровень глюкозы и холестерина. Согласно результатам анализа на чистоту **не содержит изофлавонов сои и ГМО.**

К

Р

Zn

Fe

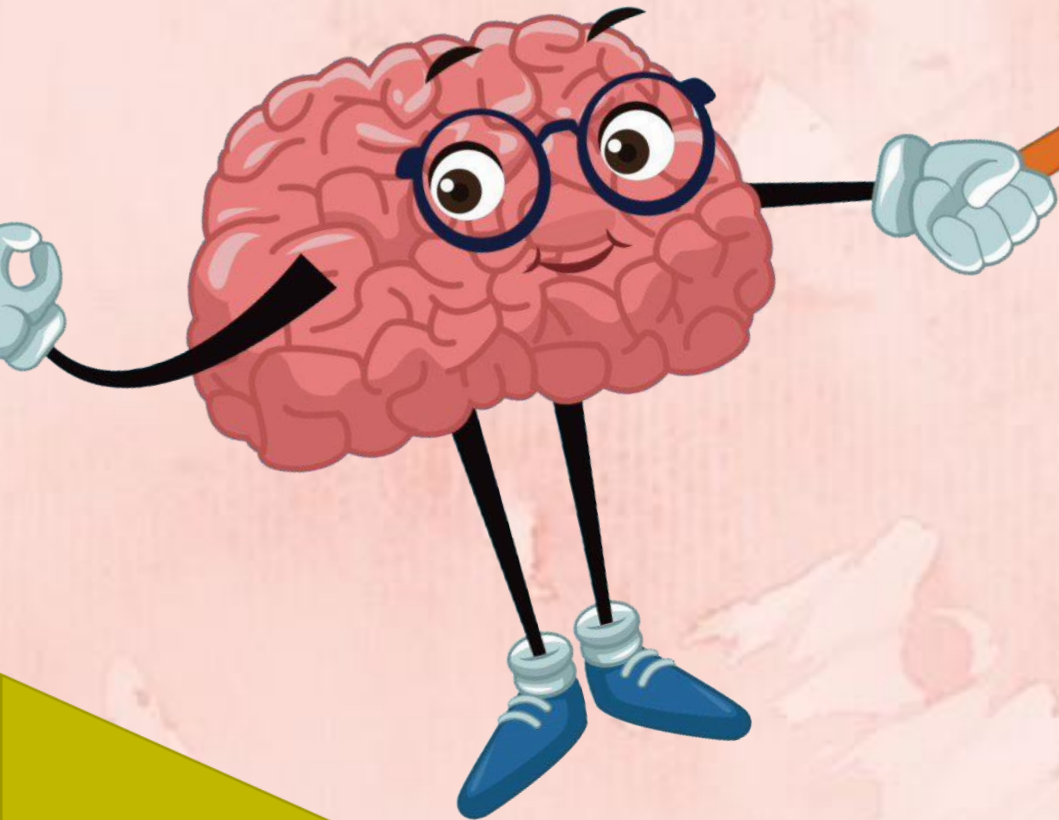


АКТИВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Лактальбумин – основной белок сыворотки молока. Молоко по своей физико-химической природе относится к эмульсиям - масло в воде, в его состав входит белок казеин, нерастворимый в воде и сывороточные белки, одним из которых и является молочный белок, полноценный и сбалансированный по составу аминокислот, усваивается на 98%. Улучшает пищеварение, усвоение кальция и цинка, необходим для роста и восстановления тканей, обладает антибактериальным и иммуномодулирующим действием, а также пребиотической активностью, поддерживает баланс микробиома.



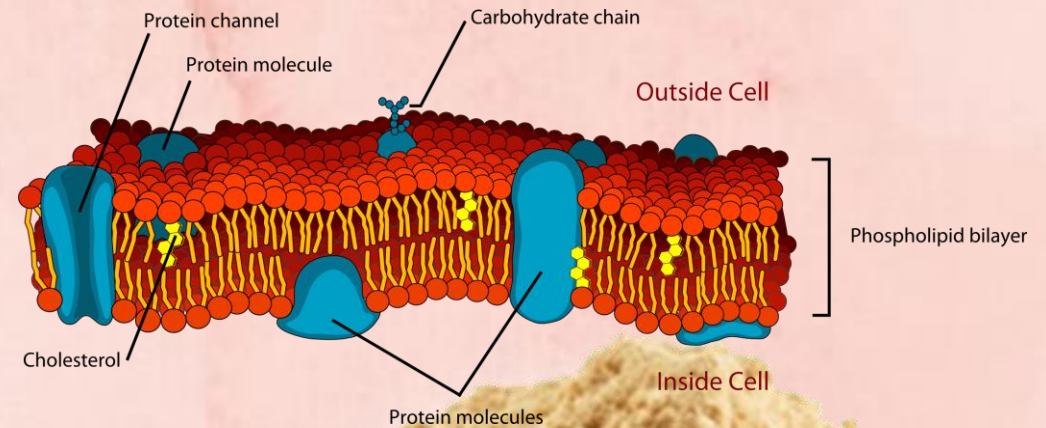
АКТИВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ



Магния треонат – наиболее биодоступная форма магния, из которой магний лучше всего усваивается мозгом. Способствует поддержанию когнитивных функций, включая память и внимание, снижению уровня стресса, беспокойства и улучшению сна. Магний участвует в сотнях ферментативных реакциях и является незаменимым минералом в организме. Важен также для здоровья костей и мышц, помогает предотвратить мышечные спазмы и судороги.

АКТИВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Лецитин – фосфолипид, необходимый для формирования клеточных мембран, гармоничной работы нервной системы, здоровья печени, чистых сосудов и крепкого иммунитета, а также стрессоустойчивости организма. Он способствует улучшению всасывания жирорастворимых витаминов и других питательных веществ в кишечнике, является важным компонентом желчи, необходимой для переваривания жиров.



АКТИВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Пребиотики (псиллиум – шелуха семян подорожника, камеди и порошок свеклы) относятся к пищевым волокнам, способствуют активному росту и размножению полезной микробиоты, регулярному очищению кишечника, формированию чувства сытости, снижению уровня глюкозы и холестерина.



АКТИВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Пробиотики. В состав консорциума вошли разные пробиотические культуры, которые способны улучшать органолептику продукта, активно перерабатывать лактозу, конкурентно вытеснять патогенные микроорганизмы, уменьшать воспаление в ЖКТ и повышать защитные функции клеток кишечника.

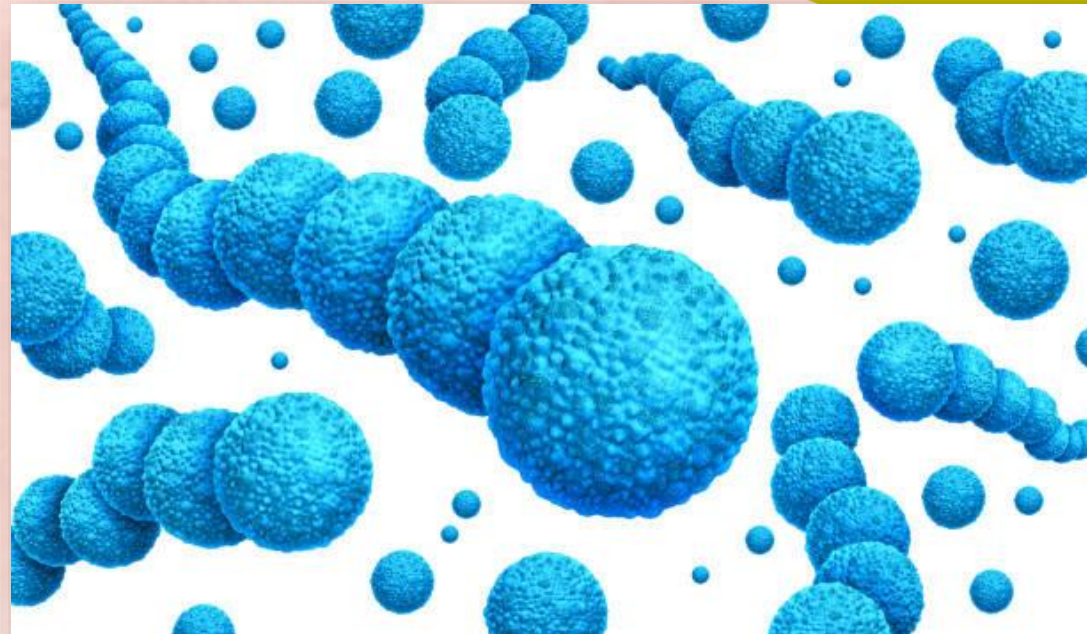
Lactococcus reuteri – психобиотики с доказанной эффективностью, улучшают работу нервной системы за счет стимулирования выработки окситоцина.



АКТИВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Бактерии **Lactococcus lactis cremoris** и **Streptococcus thermophilus** – заквасочные культуры, обеспечивают органолептические характеристики продукта, переваривают лактозу и выделяют полезные органические кислоты.

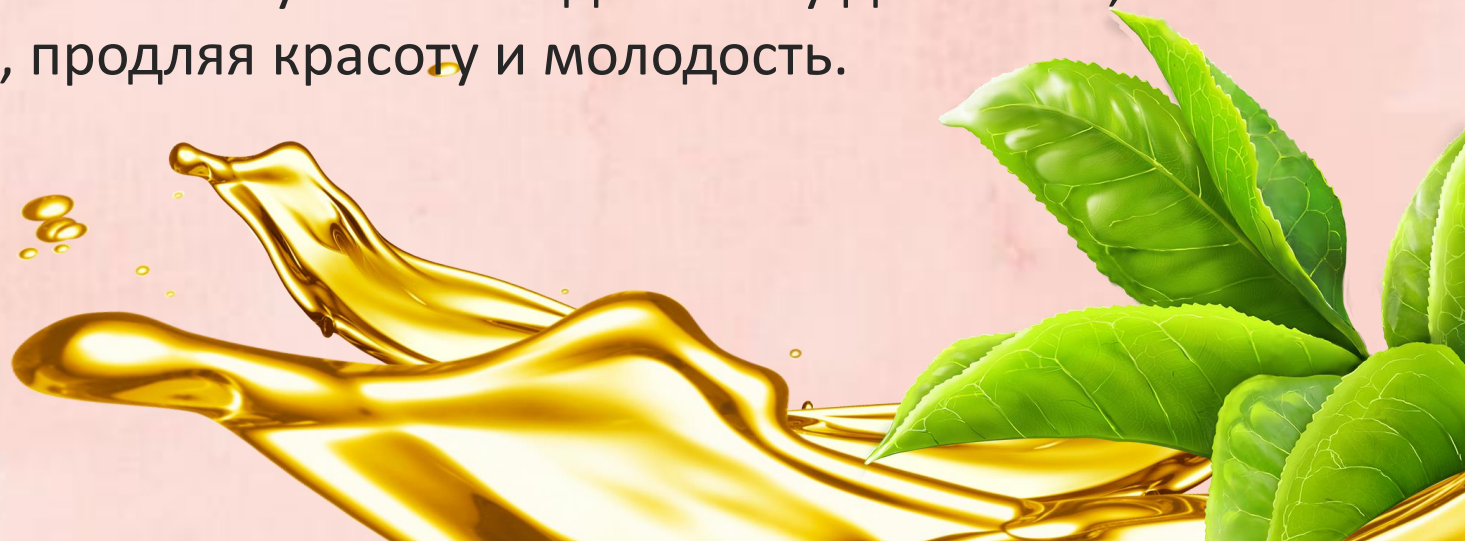
Lactococcus plantarum также участвует в переработке лактозы, помимо этого является мощным пробиотиком. Штамм улучшает обменные процессы, препятствует формированию затяжных форм кишечных заболеваний, повышает неспецифическую резистентность организма, подавляет рост патогенных микроорганизмов.



АКТИВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

МСТ-масла (среднецепочечные триглицериды) легко усваиваются организмом без участия желчи для эмульгирования, сразу расщепляются, обеспечивая энергией клетки кишечника и поддерживая их восстановление. МСТ-масла также обладают антимикробными свойствами, подавляют рост некоторых патогенных бактерий.

Зеленый чай содержит богатый состав биологически активных веществ. Способствует очищению и укреплению сосудистой стенки, благоприятно воздействует на работу всего организма, повышая адаптивные механизмы и жизненный тонус. Благодаря выраженному антиоксидантному действию, защищает клетки от разрушения, продляя красоту и молодость.



ПОКАЗАНИЯ

- Нарушения работы кишечника (запоры, диарея, метеоризм), в комплексной терапии дисбиозов.
- После приема антибиотиков, гормональной, химио- или лучевой терапии
- Адаптация организма при смене климата, часовых поясов
- Профилактика кишечных расстройств при смене рациона
- В комплексной терапии аллергических заболеваний и атопического дерматита
- Обогащение ежедневного рациона полезными нутриентами (монопредпочтения в еде и малоежки)
- Повышенная утомляемость
- Высокие физические и умственные нагрузки
- Ослабленный иммунитет, частые простуд



ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ

Виталити Фуд биостарт зарегистрирован как пищевой для взрослых, поэтому не имеет строгих рекомендаций по приёму, но не исключена индивидуальная непереносимость компонентов. В отношении детей необходимо учитывать присутствие в составе ряда компонентов:

- сукралозы (современный и безопасный подсластитель). Согласно нормативной документации, продукция для детей должна содержать только сахар без его заменителей;
- псиллиума – разрешено вводить в рацион ребенка не ранее 6 лет, начиная с ½ столовой ложки (примерно 2 грамма, в 1 порции продукта содержится 800мг);
- магния треоната. Не является солью магния, рекомендованной для применения в педиатрии (лучше отдать предпочтение магния цитрату, малату, бисглицинату), поэтому прием продукта необходимо предварительно согласовать с врачом.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 саше-пакет развести в 200 мл теплой воды (около 40 °С)/молока/сока/немолока, интенсивно перемешать, выпить сразу как питательный коктейль или поставить в сухое темное место на ферментацию (8-12 ч), при желании охладить и можно употреблять. **Готовый йогурт можно хранить в холодильнике до 7 дней.**





БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ!

