
Концентраты бифидобактерий «Бифилайф»

Компания «Бифилайф» более 25 лет активно работает на рынке концентратов пробиотических культур для производства молочных биопродуктов. К нашим основным разработкам относятся:

- концентрат бактериальный сухой бифидобактерий прямого внесения «Бифилайф Форте» (содержание бифидобактерий не менее 10^{11} КОЕ/г);
- концентрат бактериальный сухой «Бифилайф» прямого внесения (содержание бифидобактерий не менее 10^{10} КОЕ/г);
- концентрат бактериальный сухой бифидобактерий ББ прямого внесения (биомасса бифидобактерий *B. bifidum*) (содержание бифидобактерий не менее 10^{10} КОЕ/г).

Концентраты предназначены для использования в пищевой промышленности, в том числе для производства кисломолочных продуктов, мороженого, сухих смесей и БАД, продуктов детского питания.

Концентраты выпускают в России из отечественного сырья, поэтому цена не привязана к курсу валют.

Для производства концентрата применяют штаммы из коллекции бифидобактерий Московского научно-исследовательского института эпидемиологии и микробиологии им. Г. Н. Габричевского Роспотребнадзора. Все штаммы были выделены у здоровых людей.

Штаммы пяти видов (*B. bifidum*, *B. longum*, *B. adolescentis*, *B. breve*, *B. infantis*), входящих в состав концентратов «Бифилайф» и «Бифилайф Форте», представляют собой симбиотичный консорциум бифидобактерий, присущих организму здорового человека. Консорциум усиливает пробиотические свойства, характерные для каждого вида. Именно эти пять видов бифидобактерий составляют основу биобаланса микрофлоры человека.

Такая комбинация бифидобактерий устойчива к повреждающим факторам агрессивных сред желудочно-кишечного тракта, обладает повышенной колонизирующей активностью при прохождении через пищеварительный тракт, а также выраженной антиоксидантной активностью и пробиотическим действием.

Широкий спектр используемых видов бифидобактерий усиливает антагонистическое действие на возбудителей кишечных инфекций, что повышает безопасность и сроки годности продуктов без применения консервантов.

Наши концентраты можно использовать для производства любого кисломолочного биопродукта, а также сыра и мороженого. Они комбинируются с любыми пищевыми добавками (сладкими, фруктовыми, ягодными, овощными, злаковыми), а также с другими заквасками и концентратами.

Более полную информацию о концентратах бифидобактерий и витаминных премиксах можно получить на сайте www.bifilife.ru (бифилайф.рф) или позвонив по телефонам: +7 (499) 707-07-77, +7 (495) 452-44-47.