

FERMENTO PARA YOGUR BÚLGARO ORIGINAL

Presentación: Sobre 1 gr. / 10 Cáps. 250 mg.

DESCRIPCIÓN

El fermento para YOGUR **BÚLGARO ORIGINAL** de **Genesis Probióticos** se compone de las siguientes especies bacterianas:

♦ *Lactobacillus Bulgaricus* | ♦ *Streptococcus thermophilus*

- Bacterias aisladas de fuentes naturales vegetales en los Balcanes búlgaros.
- Cepas seleccionadas por su gran capacidad reproductora, colonizadora y fermentativa. Empleadas en la industria alimentaria y médica y testadas en laboratorio y en individuos.
- 100% células vivas, liofilizadas, sin modificación genética, aditivos ni conservantes.
- Análisis exhaustivos para comprobar la pureza y ausencia de contaminantes de cada partida.
- Rotación periódica de cepas para evitar fagos y lograr un espectro terapéutico de máxima eficacia.
- Las cepas de este producto sirven para elaborar yogur búlgaro: sus características tradicionales son un rico complejo de aromas, una viscosidad baja y una estructura firme.
- Se puede emplear para fermentar leches animales, ya sean pasteurizadas o UHT, o bebidas vegetales. La bebida de soja es la que produce un yogur de mayor espesor; el resto de las bebidas vegetales produce una textura más líquida, que puede espesarse mediante diversos procedimientos. Ver:

<http://genesisprobioticos.es/hacer-yogur-y-kefir/hacer-yogur-o-kefir-con-bebidas-vegetales>

- Cultivado en una matriz hecha de agua y lactosa, sin proteína láctea. Al cabo del proceso de lavado y liofilización, sólo quedan trazas de lactosa, no de caseína.
- Apto para vegetarianos y veganos una vez fermentada la bebida: al activarse, las propias bacterias consumen toda traza de lactosa en menos de una hora.
- Esta combinación de bacterias, activada en su medio de fermentación, resiste los ácidos del estómago y es capaz de colonizar en gran número el intestino delgado, así como de potenciar el crecimiento de la flora autóctona del intestino grueso.

PREPARACIÓN

- **Medios:** Se puede elaborar en Yogurtera, *Thermomix* moderna, Horno u Olla eléctrica.
- **Cantidad de Leche:** Con una Cápsula se pueden fermentar de 1 a 2 litros de leche o bebida vegetal. Con 1 Sobre, de 1 a 5 litros. Aun cuando vaya a usarse menor cantidad de leche de la que puede fermentar el producto, se recomienda usar todo el contenido del Sobre o Cápsula para evitar que el contenido restante se active debido al calor, la humedad o sufra contaminación cruzada por otros agentes bacterianos.
- **Pasos de Elaboración:**
 1. Abrir la Cápsula o Sobre y añadir todo su contenido al tipo de leche elegido. Remover con cuidado el fermento durante 1 minuto hasta que quede distribuido homogéneamente.
 2. Mantener a temperatura constante de unos 45° C durante todo el proceso de fermentación.
 3. La primera **Siembra** (= hacer yogur a partir del fermento liofilizado de la cápsula) tardará entre 8 y 10 horas. Las sucesivas **Resiembras** (= hacer nuevo yogur a partir de yogur anterior) entre 3 y 5 horas. Según el tipo de leche o entorno, el proceso puede dilatarse algo más o menos.
- Se aconseja resembrar un máximo de 3 o 4 veces, para preservar la pureza de la bacteria.

USOS TERAPÉUTICOS

- Numerosos estudios científicos confirman que esta combinación de microorganismos, bajo ciertas circunstancias, produce los siguientes efectos beneficiosos para la salud:
 - ♦ Opera como agente antienvjecimiento
 - ♦ Equilibra la flora intestinal
 - ♦ Inhibe el crecimiento de *H. pylori*
 - ♦ Reduce la diarrea
- ♦ Favorece la biodegradación del colesterol

- ♦ Reduce los triglicéridos
- ♦ Aumenta los leucocitos después de la quimioterapia
- ♦ Reduce el exceso de permeabilidad en el intestino delgado
- ♦ Elimina toxinas del organismo
- ♦ Reduce los patógenos bucales
- ♦ Ejerce un efecto antitumoral y reduce el riesgo de contraer cáncer de colon
- ♦ Activa las funciones del sistema inmunitario
- ♦ Potencia la absorción del calcio y otros minerales presentes en la leche, bebidas vegetales o alimentos con que se acompañe el yogur
- ♦ Produce vitamina B9 y otras vitaminas del grupo B
- ♦ Facilita la digestión de la lactosa y de las proteínas lácteas
- ♦ Uso tópico: hidratante y nutritivo en forma de mascarilla; coadyuvante en la desinfección de heridas; efecto regenerador de la piel en caso de quemaduras solares

CONSERVACIÓN

- 2 años a una temperatura entre 0 y 10 °C.

ALMACENAMIENTO

- El fermento puede estar varias semanas a temperatura ambiente, sin embargo una vez recibido es aconsejable guardarlo en la nevera para garantizar su conservación.

PRESENTACIÓN

- **Sobre 1 Gramo** - 100.000 millones de células liofilizadas. Capacidad fermentativa de 1 a 5 litros.
Referencia: GENFS1-BGTY
- **Envase 10 Cápsulas 250 mg.** - 25.000 millones de células liofilizadas por Cápsula. Capacidad fermentativa de 1 a 2 litros.
Referencia: GENFC1-BG
- Existen formatos mayores para fermentación industrial de alta calidad
- Cepas caracterizadas de acuerdo a las reglas del *Bergey's Manual* y los requisitos de la *International Dairy Federation* (IDF) y de la *International Dairy Foods Association* (IDFA)
- Información transparente y detallada según la normativa de la *National Nutritional Food Association* (NNFA)