

FERMENTO PARA YOGUR ACIDOPHILUS CON BÍFIDUS

Presentación: Sobre 1 gr.

DESCRIPCIÓN

El fermento para **YOGUR ACIDOPHILUS CON BÍFIDUS** de **GENESIS PROBIÓTICOS** se compone de las siguientes especies bacterianas:

♦ *Lactobacillus Acidophilus* ♦ *Streptococcus thermophilus* ♦ *Bifidobacterium bifidum* ♦ *Bifidobacterium infantis* ♦ *Bifidobacterium longum* ♦ *Bifidobacterium breve* ♦ *Bifidobacterium adolescentis*

- 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 producen un yogur algo menos ácido que el Acidophilus sin Bífidos, y de textura más viscosa.
- 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 un Sobre se pueden fermentar de 1 a 5 litros de leche o bebida vegetal. Aun cuando vaya a usarse menor cantidad de leche de la que puede fermentar el producto, se recomienda siempre usar todo el contenido del Sobre 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 el Sobre y añadir su contenido al tipo de leche elegido. Remover con cuidado el fermento durante un minuto hasta que quede distribuido homogéneamente.
 2. Mantener a temperatura constante de 40-42° 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.
 4. Guardar en frío unas horas antes de consumir.
- Se aconseja resembrar un máximo de 3 o 4 veces, para preservar la pureza de la bacteria.

USOS TERAPÉUTICOS

- Numerosos estudios científicos confirman que el *Lactobacillus Acidophilus*, bajo ciertas circunstancias, produce los siguientes efectos beneficiosos para la salud:
 - ♦ Reduce las infecciones vaginales
 - ♦ Inhibe el crecimiento de *Cándida*
 - ♦ Reduce la presión arterial
 - ♦ Ayuda a producir energía

- ♦ Reduce la infección por rotavirus
 - ♦ Reduce la anemia (ayuda en la absorción del hierro)
 - ♦ Aumenta el colesterol bueno y disminuye los triglicéridos altos
 - ♦ Reduce los síntomas de la alergia
 - ♦ Aumenta la absorción del calcio
 - ♦ Reduce el nivel de oxalatos en la orina
 - ♦ Produce anticuerpos específicos contra ciertos virus
 - ♦ Produce vitaminas, A, B, y K
 - ♦ Potencia la absorción de calcio, hierro, cobre, zinc, magnesio, manganeso y otros minerales
 - ♦ Ayuda en caso de estreñimiento, regulando los movimientos peristálticos; complementar con una dieta adecuada
- La combinación de bacterias del género *Bifidus* de este fermento, bajo ciertas circunstancias, ejerce los siguientes efectos beneficiosos para la salud:
- ♦ Ayuda a construir la flora intestinal en niños y adolescentes
 - ♦ Inhibe el crecimiento de hongos y bacterias que producen nitratos
 - ♦ Reduce los efectos secundarios de los antibióticos
 - ♦ Alivia los síntomas del síndrome del intestino irritable
 - ♦ Ayuda en caso de diarrea.
 - ♦ Produce vitaminas, A, B, y K
 - ♦ Potencia la absorción de calcio, hierro, cobre, zinc, magnesio y manganeso
 - ♦ Ayuda en caso de estreñimiento, regulando los movimientos peristálticos; complementar con una dieta adecuada
 - ♦ Ralentiza la progresión de enfermedades hepáticas graves
 - ♦ Reduce las alergias
 - ♦ Equilibra la flora intestinal
 - ♦ Reduce la formación de cálculos en el riñón
 - ♦ Favorece la biodegradación del colesterol e incrementa el colesterol HDL (bueno)
 - ♦ Elimina toxinas del organismo
 - ♦ Reduce el riesgo de contraer cáncer de colon
 - ♦ Activa las funciones del sistema inmunitario
 - ♦ Facilita la digestión de la lactosa y de las proteínas lácteas

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: GENFS6-BA
- 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)