

FERMENTO PARA KÉFIR CON BÍFIDUS

Presentación: Sobre 1 gr.

DESCRIPCIÓN

El fermento para **KÉFIR CON BÍFIDUS** de **GÉNESIS PROBIÓTICOS** se compone de las siguientes especies bacterianas:

- ♦ *Lactococcus lactis sp lactis*
- ♦ *Lactococcus lactis sp lactis biovar diacetylactis*
- ♦ *Lactococcus lactis sp cremoris*
- ♦ *Leuconostoc mesenteroides sp cremoris*
- ♦ *Lactobacillus kefir*
- ♦ *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.

- El Kéfir con Bífidos de **GÉNESIS** pertenece a la tradición del Kéfir ruso, sin levaduras. Al no producir alcohol, pueden tomarlo niños, mujeres embarazadas y personas con problemas de hígado.

- Posee un sabor suave, entre el yogur y el Kéfir convencional. Resulta algo más dulce y espeso que nuestro fermento para Kéfir sin Bífidos.

- Se puede emplear para fermentar leches animales, ya sean pasteurizadas o UHT, o bebidas vegetales. La bebida de soja es la que produce un Kéfir de mayor espesor; el resto de las bebidas vegetales produce una textura 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 1 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 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 unos 40-42° C durante todo el proceso de fermentación.

3. La primera **Siembra** (= hacer yogur a partir del fermento liofilizado contenido en el sobre) 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 esta combinación de microorganismos, bajo ciertas circunstancias, ayuda a prevenir y/o combatir:
 - ♦ Acumulación de toxinas en el organismo
 - ♦ Agotamiento crónico, anemia
 - ♦ Angina de pecho e infarto de miocardio
 - ♦ Alergia
 - ♦ Asma
 - ♦ Anorexia
 - ♦ Arteriosclerosis
 - ♦ Boca seca
 - ♦ Cálculos renales
 - ♦ Cáncer de mama y otros cánceres
 - ♦ Déficit de vitamina B
 - ♦ Diarrea, estreñimiento, gastritis, ardor de estómago, mala digestión
 - ♦ Falta de concentración
 - ♦ Gota
 - ♦ Inapetencia
 - ♦ Incompatibilidad proteica
 - ♦ Infecciones respiratorias
 - ♦ Infecciones intestinales e intestino irritable
 - ♦ Intolerancia a la lactosa
 - ♦ Osteoporosis (Aumenta la densidad ósea)
 - ♦ Piel seca
 - ♦ Raquitismo
 - ♦ Trastornos visuales
 - ♦ Tuberculosis
 - ♦ Uñas quebradizas y produce 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 del calcio, hierro, cobre, zinc, magnesio y manganeso, yodo y vitamina D
 - ♦ Ayuda en caso de estreñimiento, regulando los movimientos peristálticos, complementando con una dieta adecuada
 - ♦ Ralentiza la progresión de enfermedades hepáticas graves
 - ♦ Reduce las alergias y la formación de cálculos en el riñón
 - ♦ Favorece la biodegradación del colesterol e incrementa el colesterol bueno (HDL)
 - ♦ Elimina toxinas del organismo
 - ♦ Equilibra la flora intestinal y 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 por Sobre. Capacidad fermentativa de 1 a 5 litros.
Referencia: GENFS4-BK
- 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)