

FERMENTO PARA YOGUR ACIDOPHILUS

Presentación: Sobre 1 gr.

DESCRIPCIÓN

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

♦ *Lactobacillus Acidophilus* | *Streptococcus thermophilus* | *Lactobacillus Bulgaricus*

- 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 un yogur algo más ácido que el yogur natural convencional, y con una textura algo menos densa.
- 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 puede 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 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 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.
- Se aconseja resembrar un máximo de 3 ó 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:
 - ♦ 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

- ♦ Reduce los síntomas de la alergia
- ♦ Aumenta la absorción del calcio
- ♦ Disminuye los triglicéridos altos
- ♦ Reduce el nivel de oxalatos en la orina
- ♦ Produce anticuerpos específicos contra ciertos virus
- ♦ Opera como agente antienvjecimiento
- ♦ Equilibra la flora intestinal
- ♦ Inhibe el crecimiento de *H. pylori*
- ♦ Reduce la diarrea e inhibe la diarrea inducida por antibióticos
- ♦ 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 gestión 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: GENFS5-TYA
- 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)