

Link do produktu: <https://kawkaje.com/probiobalance-max-saccharomyces-boulardii-60-kapsulek-p-898.html>



ProbioBalance Max Saccharomyces Boulardii 60 kapsułek

Cena	72,90 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	ALIPROMAXSACBOU60

Opis produktu

ProbioBalance Saccharomyces Boulardii MAX

****Utrzymanie prawidłowego funkcjonowania jelit**

60 kapsułek Vege
suplement diety

Opakowanie MAX = 60 vege caps(opak. z podwojoną liczbą kapsułek)

ProbioBalance Saccharomyces Boulardii MAX BIOOTIC™ to szczep drożdżaków w opatentowanej postaci BIOOTIC™. Produkt jest biorównoważny z popularnym produktem na rynku zawierającym Saccharomyces Boulardii.



Składniki	1 kapsułka	2 kapsułki (porcja dzienna)
Prebiotyk - Polisacharyd Fibregum™ Bio LAW (aw<0,2%)	100 mg	200 mg
Babka Lancetowata - ekstrakt (Plantago Lanceolata)	20 mg	40 mg
Lynside® Pro SCB PW Saccharomyces cerevisiae var. boulardii CNCM 1-3799 (1*10 ⁹ cells=1 miliard)	5*10 ⁹ cells (250 mg)	10*10 ⁹ cells (500 mg)

Składniki: Fibregum™ Bio LAW (aktywność wodna <0,2%), Babka Lancetowata - ekstrakt (Plantago Lanceolata), Saccharomyces cerevisiae var. boulardii CNCM 1-3799 (Lynside® Pro SCB PW), otoczka kapsułki: substancja wiążąca-hydroksypropylomentyloceluloza.

*Babka Lancetowata przyczynia się do utrzymania normalnego funkcjonowania jelit.

Zalecana porcja do spożycia w ciągu dnia niezbędna do uzyskania korzystnego działania produktu: 2 razy po jednej kapsułce podczas posiłku.

Nie przekraczać zalecanej porcji do spożycia w ciągu dnia. Suplement diety nie może być stosowany jako substytut zróżnicowanej diety. Zrównoważony sposób żywienia oraz zdrowy tryb życia są podstawą prawidłowego funkcjonowania organizmu.

Suplement diety ProbioBalance Saccharomyces Boulardii MAX BIOOTIC™ zawiera 5 miliardów drożdżaków w każdej kapsułce.

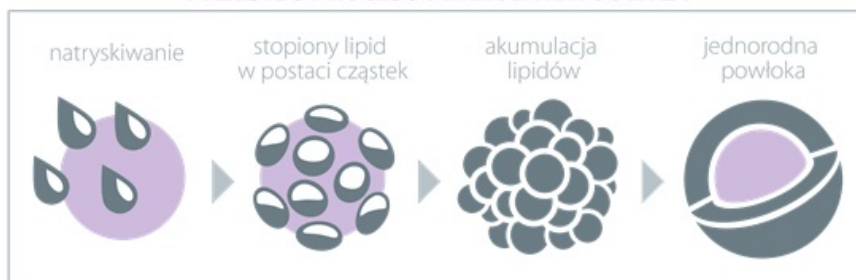
Warunki przechowywania: Produkt może być przechowywany w warunkach pokojowych.

Chłodzenie wydłuży okres przydatności do spożycia. Należy unikać temperatur powyżej 25 °C. Przechowywać w sposób niedostępny dla małych dzieci.

Bakterie mikroenkapsułkowane:

Opatentowana technologia MICROENCAPSULACJI to podwójna warstwa lipidowa otaczająca komórkę bakteryjną. Tak rewolucyjne rozwiązanie gwarantuje prawie 100 % przeżywalności bakterii przy przejściu przez żołądek/dwunastnicę. Bakterie mikroenkapsułkowane są kilka razy mocniejsze niż liofilizaty, dlatego wystarczy 5 razy mniej bakterii, żeby uzyskać taki sam stopień kolonizacji w jelita.

PRZEBIEG PROCESU MIKROENCAPSULACJI



Dzięki opatentowanemu procesowi mikroenkapsulacji pokrywamy powłoką lipidową każdą pojedynczą komórkę, nadając:

- ▶ oporność na wilgotność
- ▶ oporność na kwasowość żołądkową

Niska aktywność wodna (aw):

Bakterie probiotyczne są bardzo wrażliwe na środowisko wodne. Producenci często stosują, jako wypełnienie różnego rodzaju błonnik czy też inulinę. Ich środowisko nie jest korzystne dla bakterii, ponieważ ich aktywność wodna jest powyżej $<0,2$. Aktywność wodna nośnika ma w przypadku probiotyków kolosalne znaczenie. To nośnik ma najbliższy kontakt z bakteriami przez cały czas. Jeżeli aktywność wodna jest powyżej $aw > 0,2$ to enzymy zawarte w bakteriach zaczynają się aktywować doprowadzając do ich umierania.

Jeżeli nie stosujemy nośnika o odpowiedniej aktywności wodnej to różne zabezpieczenia stosowane przez firmy jak kapsułki celulozowe, DerrCaps czy nawet blistry alu-alu na niewiele się zdadzą.

Produkty ProbioBALANCE jako pierwsze na świecie zawierają innowacyjny PREBIOTYK – złożony polisacharyd (dietetyczny błonnik rozpuszczalny) Fibregum™ Bio Law (posiada certyfikat organic/BIO) o aktywności wodnej poniżej $aw < 0,2$ czyli bezpiecznej dla bakterii. Enzymy w bakteriach przy tak niskiej aktywności wodnej nie wpływają na metabolizm bakterii. Dodatkowo Fibregum™ jest doskonałym prebiotykiem o dużo lepszym działaniu niż inulina. W przeciwieństwie do inuliny Fibregum™ jest dużym polisacharydem jest on fermentowany przez bakterie wolniej (ma wydłużony czas fermentacji) bez gazów, wzdęć jak to ma miejsce przy inulinie.

Butelki ze szkła fioletowego (Violet Glass):

Szkło fioletowe działa jak naturalny filtr, który chroni przed światłem słonecznym i poprawia jakość wrażliwych substancji. Szkło fioletowe blokuje pełne spektrum światła widzialnego za wyjątkiem części fioletowej. To unikalne połączenie zapewnia optymalną ochronę przed procesami starzenia i utleniania szczególnie wrażliwych substancji. Ochrona bakterii szkłem fioletowym jest rewolucyjnym sposobem zapewnienia wysokiej jakości produktu ProbioBalance.

Poniżej przedstawiamy badanie pokazujące różnice w przechowywaniu substancji. Zalecamy zachowanie naszych butelek i wykorzystanie ich w kuchni do przechowywania ziół, nasion czy leków.



Test przechowywania szczypiorku przez okres 2 miesięcy.



Test przechowywania pomidorka „Cherry” przez okres 7 miesięcy.

Liczne badania kliniczne:

Wszystkie szczepy zawarte w ProbioBALANCE posiadają liczne, udokumentowane badania kliniczne oraz technologiczne:

