

Link do produktu: <https://kawkaJe.com/probiobalance-saccharomyces-boulardii-30-kapsulek-vege-p-13.html>



Probiobalance Saccharomyces Boulardii 30 kapsułek vege

Cena	39,90 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	ALISACBOUKAP

Opis produktu

ProbioBalance Saccharomyces Boulardii by Aliness®

30 kapsułek Vege
Suplement diety



Pomocny w profilaktyce biegunek oraz antybiotykoterapii i podróży.

Chroni przed namnażaniem się bakterii patogennych.

***Utrzymanie prawidłowego funkcjonowania jelit.**

SACCHAROMYCES BOULARDII



LIOFILIZOWANE DROŹDŹAKI

1 szczep
5 mld żywych komórek



Składniki	1 kapsułka	2 kapsułki (porcja dzienna)
Prebiotyki - Polisacharyd Fibregum™ Bio Law (aw<0,2%)	100 mg	200 mg
Babka Lancetowata - ekstrakt (Plantago Lanceolata)	20 mg	40 mg
BIOOTIC™ Saccharomyces Boulardii (S. cerevisiae) (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 Boulardii DBVPG 6763 (BIOOTIC™ - S. cerevisiae), otoczka kapsułki

(hydroksypropylometyloceluloza).

*Babka Lancetowata przyczynia się do utrzymania normalnego funkcjonowania jelit.

ProbioBalance by Aliness® Saccharomyces Boulardii BIOOTIC™ (S. cerevisiae) DBVPG 6763 to szczep drożdżaków w opatentowanej postaci BIOOTIC™. Produkt jest biorównoważny z popularnym produktem na rynku zawierającym Saccharomyces Boulardii.



Zalecana porcja do spożycia w ciągu dnia niezbędna do uzyskania korzystnego działania produktu: 1-2 kapsułki dziennie 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 by Aliness® Saccharomyces Boulardii BIOOTIC™ (S. cerevisiae) DBVPG 6763 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.

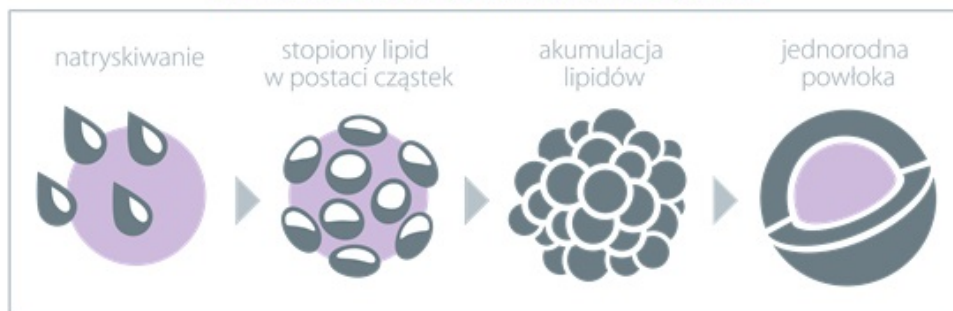
W celu zapewnienia najwyższej jakości produktu przez cały okres daty jego ważności, na etapie produkcyjnym, dodawane jest 20% naddatku technologicznego czyli ok. 20% więcej bakterii do każdej kapsułki.

Dedykowana seria produktów:

ProbioBALANCE to rewolucyjna i kompleksowa seria 10 produktów probiotycznych o specjalnie wyselekcjonowanych szczepach bakterii, dedykowanych do różnych grup wiekowych, wspomagająca prawidłowe funkcjonowanie jelit. Produkty zostały opracowane przez polskich i włoskich technologów.

Bakterie mikroenkapsulowane:

Opatentowana technologia MICROENCAPSULACJI to podwójna warstwa lipidowa otaczająca komórkę bakteryjną. Tak rewolucyjne rozwiązanie gwarantuje prawie 100 % przeżywalności bakterii przy przejściu przez żołądek/dwunastnicę. Bakterie mikroenkapsulowane 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:



