

Пробиотические кисломолочные продукты «Бифидок»

Проблемы экологии, постоянные стрессы, малоподвижный образ жизни, нерациональное питание негативно влияют на общее состояние человека. Учитывая это, очень важно использовать в питании пробиотические продукты, такие как Бифидок, позволяющие организму противостоять негативным воздействиям. Регулярное употребление этих продуктов помогает человеку жить полноценной, здоровой жизнью.

Специалистами научно-исследовательского центра ЗАО «Партнер» разработана серия пробиотических продуктов обогащенных бифидобактериями «Бифидок». Продукты одобрены Институтом питания РАМН и рекомендованы к ежедневному употреблению. Продукты Бифидок - уникальны. Являясь носителями полезных пробиотических культур (бифидо- и лактобактерий), они вкусны, имеют прекрасные органолептические характеристики, хорошо сочетаются с различными вкусовыми и ароматическими добавками, и не только восполняют потребность человека в необходимых для нормальной жизнедеятельности незаменимых пищевых веществах и энергии, но и сохраняют здоровье.

Благотворный эффект продуктов Бифидок не просто декларирован, а доказан результатами, клинических испытаний в Российском медицинском государственном университете, НИИ питания РАМН. Министерством здравоохранения и Государственным комитетом санитарно-эпидемиологического надзора РФ утверждены методические рекомендации по применению кефира «Бифидок» для профилактики и лечения дисбактериоза кишечника у детей.

За разработку технологии производства бифидосодержащих кисломолочных продуктов функционального питания серии «Бифидок» ЗАО «Партнер» награждено почетной медалью Российской академии естественных наук «За практический вклад в укрепление здоровья нации». Российской академией медико-технических наук за работы в области науки о питании ЗАО «Партнер» присуждена премия А.А.Покровского.

Первым пробиотическим кисломолочным продуктом, промышленное производство которого началось в России в 1992 г., стал разработанный компанией «Партнер» кефир «Бифидок». Это первый продукт массового производства, производящийся с использованием особых заквасочных культур – бифидобактерий. Несмотря на то, что в настоящее время выпускается достаточно большое количество различных пробиотических продуктов, кефир «Бифидок», обогащенный бифидобактериями, является самым известным и потребляемым пробиотическим продуктом в России (по данным агентства «Комкон»). Перерабатывать молоко и употреблять его не только в натуральном виде умели еще наши далекие предки. Геродот в V веке до нашей эры сообщал, что самым любимым напитком скифов было особым образом приготовленное молоко кобыл - кумыс. Кумыс и простокваша в лечебниках XVII века упоминаются как лекарство против туберкулеза, брюшного тифа и лихорадки. Кефир появился в России относительно недавно, его промышленное производство началось в 1908 г.

Продукты Бифидок нормализуют микрофлору кишечника, т.к. содержащиеся в них бактерии обладают выраженной антагонистической активностью по отношению к вредной микрофлоре: кишечной палочке, шигеллам, стафилококкам, протее. При соблюдении ряда условий бифидобактерии хорошо уживаются с молочнокислыми культурами заквасок, поэтому их можно включать в различные виды кисломолочных продуктов. Для того чтобы любой покупатель мог выбрать себе полезный кисломолочный продукт по вкусу для правильного, рационального питания, ЗАО «Партнер» разработал целую серию кисломолочных пробиотических продуктов Бифидок, обогащенных бифидобактериями. Это не только кефир Бифидок, но и Бифидок фруктовый, сметана, любимая многими ряженка, йогурты с различными фруктовыми и овощными наполнителями, а также специально для детей - детский кефир который можно употреблять с 8-ми месяцев. Широкий ассортимент продуктов Бифидок с различным

содержанием жира (от 0 до 30 %) и разнообразной гаммы вкусовых наполнителей способен удовлетворить спрос любого потребителя. Кисломолочные продукты под торговой маркой Бифидок вырабатываются только из натурального сырья и без использования консервантов.

Для выработки продуктов Бифидок используется биомасса бифидобактерий, которая производится ЗАО «Партнер» как фармацевтическая субстанция. В связи с этим в ней не допускается наличие посторонней микрофлоры и обеспечивается высокая степень ее очистки от продуктов метаболизма бактерий и среды культивирования, что при внесении ее в молочные продукты позволяет защитить организм человека от аллергических реакций и обеспечивает отсутствие посторонних привкусов и запахов в готовом продукте.

Поступая в организм человека вместе с продуктами Бифидок, бифидо- и лактобактерии благотворно влияют на его здоровье за счет:

- нормализации состава и функций микрофлоры его желудочно-кишечного тракта;
- подавления гнилостных и патогенных бактерий;
- регулирования обмена веществ;
- активизации иммунных сил организма;
- защиты организма от пищевых аллергий;
- снижения уровня холестерина в крови;
- активизации усвоения витаминов и минералов;

Кисломолочные продукты Бифидок - содержат ценные, легко усвояемые белки, жиры и углеводы, полный набор незаменимых аминокислот, комплекс витаминов, ферментов и биологически активных веществ, способствующих быстрому перевариванию и усвоению пищи.

По сравнению с обычным молоком, в них увеличено содержание витаминов группы В, витаминов С, К, РР, фолиевой кислоты. Уровень пробиотических культур в продуктах Бифидок соответствует международным стандартам качества: в 1 г продукта содержание бифидобактерий составляет не менее 1×10^6 КОЕ жизнеспособных клеток, молочнокислых бактерий - не менее 1×10^7 КОЕ.

Продукты Бифидок незаменимы для питания людей с хроническими заболеваниями желудочно-кишечного тракта, с дисбактериозами после перенесенных острых кишечных инфекций и пищевых отравлений. Они полезны также и после различных медикаментозных (применение антибиотиков и химиопрепаратов) и операционных вмешательств.

Целебные свойства продуктов Бифидок подтверждены целым рядом клинических испытаний при лечении дисбактериозов и в комплексном лечении острых кишечных инфекций у детей и взрослых.