

Food Innovation Postbiotics



Unlock innovative foods
powered by advanced
probiotic and postbiotic
technology.

swiss 
formula

Τι είναι τα Προβιοτικά, τα Πρεβιοτικά και τα Μεταβιοτικά, σε τι διαφέρουν και πώς μπορεί η βιομηχανία λειτουργικών τροφίμων και ποτών να αναπτύξει κορυφαίες συνθέσεις καινοτόμων προϊόντων



Η αγορά λειτουργικών τροφίμων και ροφημάτων έχει γνωρίσει σημαντική ανάπτυξη τα τελευταία χρόνια, και το τμήμα των βιοτικών (biotics) προσφέρει μια συναρπαστική ευκαιρία για καινοτομία

Καθώς οι καταναλωτές είναι ήδη εξοικειωμένοι με τα οφέλη των προβιοτικών, το ενδιαφέρον για την υγεία του εντέρου, την ενίσχυση του ανοσοποιητικού και τη γενική ευεξία συνεχίζει να αυξάνεται.

Τρεις βασικές κατηγορίες βρίσκονται πλέον στο επίκεντρο: προβιοτικά, πρεβιοτικά και μεταβιοτικά.

Η κατανόηση των διαφορών, των οφελών και των ευκαιριών αυτών των κατηγοριών είναι απαραίτητη για τις μάρκες τροφίμων και ροφημάτων που επιδιώκουν να πετύχουν σε αυτή τη διαρκώς αναπτυσσόμενη αγορά.

Προβιοτικά:

Ζωντανοί Μικροοργανισμοί που Προάγουν την Υγεία

Τα προβιοτικά είναι ίσως η πιο γνωστή κατηγορία στον χώρο των βιοτικών. Αυτοί οι ζωντανοί μικροοργανισμοί βρίσκονται φυσιολογικά στο ανθρώπινο έντερο και παίζουν κρίσιμο ρόλο στη διατήρηση ενός ισορροπημένου μικροβιώματος. Όταν λαμβάνονται σε επαρκείς ποσότητες, τα προβιοτικά έχουν δείξει ότι προσφέρουν οφέλη για την υγεία, ιδιαίτερα για την πέψη και το ανοσοποιητικό σύστημα. Νέες έρευνες σε μοναδικά στελέχη δείχνουν οφέλη για την καρδιαγγειακή υγεία, τις γνωστικές λειτουργίες, την υγεία του δέρματος, την υγεία των γυναικών, τη διαχείριση βάρους και άλλα.

Η ανάπτυξη υψηλής ποιότητας συνθέσεων που ενσωματώνουν στελέχη προβιοτικών υποστηριζόμενα από επιστημονική έρευνα μπορεί να αποτελέσει μια επικερδή ευκαιρία για την βιομηχανία λειτουργικών τροφίμων και ποτών που στοχεύουν σε συγκεκριμένες καταστάσεις υγείας.

Πρεβιοτικά:

Τροφή για τους Ευεργετικούς Μικροοργανισμούς

Τα πρεβιοτικά είναι μια ποικιλόμορφη κατηγορία συστατικών όπως ,υδατάνθρακες, ανθεκτικά άμυλα, πηκτίνες και άλλες ενώσεις , τα οποία χρησιμοποιούνται από τη μικροχλωρίδα για να παρέχουν οφέλη στην υγεία ή την απόδοση.

Αυτά τα συστατικά μπορούν να βελτιώσουν το μικροβίωμα με πολλούς τρόπους, μεταξύ άλλων λειτουργώντας ως υποστρώματα και τροφή για τα προβιοτικά, υποστηρίζοντας τη μικροβιακή δραστηριότητα και τροποποιώντας τη σύνθεση. Ο μικροβιακός μεταβολισμός των πρεβιοτικών μπορεί επίσης να συμβάλει στην παραγωγή διαφόρων μεταβολιτών, όπως λιπαρών οξέων βραχείας αλύσου (SCFAs), τα οποία λειτουργούν ως αποθήκες ενέργειας για την ανάπτυξη επιπλέον μικροοργανισμών και την αύξηση της μικροβιακής ποικιλότητας. Τα πρεβιοτικά μπορούν επίσης να βοηθήσουν στη βελτιστοποίηση του μικροβιώματος και στη διατήρηση ισορροπίας των επιπέδων βακτηρίων.

Η σύνθεση συμπληρωμάτων που συνδυάζουν πρεβιοτικά με προβιοτικά (συνβιοτικά) αποτελεί μια υποσχόμενη ευκαιρία, καθώς η συνεργιστική αυτή προσέγγιση μπορεί να προσφέρει πιο ολοκληρωμένη υποστήριξη του εντέρου.

Μεταβιοτικά:

Παραπροϊόντα των προβιοτικών με αμεσο Θεραπευτικό Δυναμικό

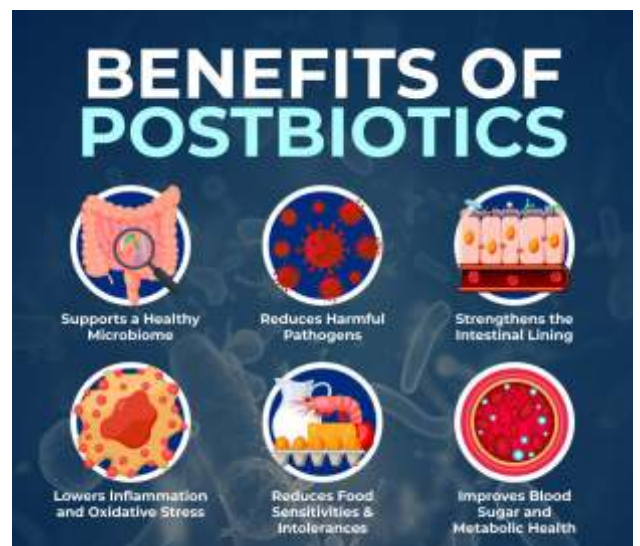
Τα μεταβιοτικά είναι ανενεργοί μικροοργανισμοί και τα συστατικά τους παρέχουν οφέλη στην υγεία του ξενιστή. Σε αντίθεση με τα προβιοτικά, που είναι ζωντανοί μικροοργανισμοί, τα μεταβιοτικά αποτελούνται από ουσίες όπως SCFAs, ένζυμα και θραύσματα κυτταρικών τοιχωμάτων. Αυτά τα παραπροϊόντα παρέχουν πολλά οφέλη για την υγεία, ακόμη και χωρίς την παρουσία ζωντανών βακτηρίων.

Για παράδειγμα, τα SCFAs έχουν δείξει ότι μειώνουν τη φλεγμονή του εντέρου, ενώ κάποια μεταβιοτικά μπορούν να υποστηρίξουν την ακεραιότητα της εντερικής επένδυσης, βελτιώνοντας τη λειτουργία του εντερικού φραγμού.

Τα μεταβιοτικά επίσης βοηθούν στη ρύθμιση των ανοσολογικών αποκρίσεων. Τα μεταβιοτικά προσφέρουν στους formulators μεγάλη ευελιξία στην ανάπτυξη προϊόντων, καθώς είναι ανενεργές βιοδραστικές ενώσεις, εξαλείφοντας τις ανησυχίες σχετικά με τη σταθερότητα και τη βιωσιμότητα που συνοδεύουν τους ζωντανούς μικροοργανισμούς.

Η κατανόηση των διαφορών και των οφελών των προβιοτικών, πρεβιοτικών και μεταβιοτικών μπορεί να βοηθήσει τις μάρκες λειτουργικών τροφίμων & ροφημάτων να εντοπίσουν ευκαιρίες για τη δημιουργία καινοτόμων προϊόντων που ανταποκρίνονται στις εξελισσόμενες ανάγκες των καταναλωτών που ενδιαφέρονται για την υγεία τους .

Παραμένοντας μπροστά από αυτές τις τάσεις και προσφέροντας προϊόντα που παρέχουν τα οφέλη των προβιοτικών μέσω της σταθερής μορφής των μεταβιοτικών, οι μάρκες μπορούν να εδραιώσουν τη θέση τους ως ηγέτες στην αγορά λειτουργικών τροφίμων και ροφημάτων.



Τα προβιοτικά που προστίθενται σε λειτουργικά τρόφιμα και ποτά αντιμετωπίζουν σοβαρούς περιορισμούς, κυρίως επειδή είναι ζωντανοί μικροοργανισμοί.

Αυτοί οι περιορισμοί επηρεάζουν άμεσα: τη διάρκεια ζωής του προϊόντος, τη σταθερότητά τους, τη θερμοκρασία αποθήκευσης, την απώλεια βιωσιμότητας κατά την επεξεργασία.

Περιορισμοί των Προβιοτικών σε Λειτουργικά Τρόφιμα & Ποτά

1. Περιορισμένη Διάρκεια Ζωής (Shelf Life)

Τα προβιοτικά πρέπει να παραμένουν ζωντανά μέχρι την ημερομηνία λήξης, όμως: Χάνουν γρήγορα τη βιωσιμότητά τους με τον χρόνο. Η περιεκτικότητα σε ζωντανά κύτταρα συχνά πέφτει κάτω από τα απαιτούμενα επίπεδα για να έχουν αποτέλεσμα. Η διάρκεια ζωής τροφίμων με προβιοτικά είναι πολύ μικρότερη, συνήθως 30-60 ημέρες, σπάνια πάνω από 3-4 μήνες.

2. Ευαισθησία στη Θερμοκρασία

Τα προβιοτικά είναι ιδιαίτερα ευαίσθητα: Θερμοκρασίες άνω των 35-40°C τα εξουδετερώνουν. Τα περισσότερα προϊόντα με προβιοτικά πρέπει να παραμένουν ψυχόμενα (2-8°C). Δεν μπορούν να επιβιώσουν σε θερμική επεξεργασία (pasteurization, UHT, baking, extrusion).

Με απλά λόγια: Δεν είναι κατάλληλα για θερμικά επεξεργασμένα τρόφιμα ή για προϊόντα με μακρά διάρκεια ζωής σε θερμοκρασία δωματίου.

3. Ευαισθησία σε pH και Οξυγόνο

Πολλά προβιοτικά δεν επιβιώνουν σε όξινα προϊόντα (όπως χυμοί pH < 4). Επηρεάζονται αρνητικά από την παρουσία οξυγόνου, γεγονός που περιορίζει τη χρήση τους σε συσκευασμένα ποτά.

4. Αστάθεια σε Επεξεργασίες Τροφίμων

Κατά τη διάρκεια παραγωγής τροφίμων Η πίεση, η ανάδευση, τα συντηρητικά και η θερμική επεξεργασία μπορούν να μειώσουν δραματικά τη βιωσιμότητα. Τα προβιοτικά δεν είναι κατάλληλα για προϊόντα όπως: baked snacks, UHT ροφήματα, energy bars, προϊόντα μακράς διάρκειας.

5. Ρίσκο Μη Συμμόρφωσης Αν έως τη λήξη του προϊόντος δεν υπάρχουν αρκετά ζωντανά προβιοτικά, τότε: το προϊόν δεν καλύπτει τον ισχυρισμό, υπάρχει κίνδυνος μη συμμόρφωσης με ΕΦΕΤ / EFSA, μειώνεται η αξιοπιστία του brand.

Γιατί τα Μεταβιοτικά Λύνουν Όλα τα προβλήματα παραγωγής

Είναι σταθερά στη θερμότητα, στο pH και στο οξυγόνο.

Δεν χρειάζονται ψύξη — κατάλληλα για προϊόντα μακράς διάρκειας.

Δεν επηρεάζονται από UHT, παστερίωση, baking ή extrusion.

Διατηρούν σταθερή αποτελεσματικότητα έως το τέλος ζωής του προϊόντος.

Δεν υπάρχει νομικός κίνδυνος απώλειας βιωσιμότητας αφού δεν είναι ζωντανοί μικροοργανισμοί

Probiotics

vs

Postbiotics

<p>Τι Είναι : Ζωντανοί μικροοργανισμοί (καλά βακτήρια) . Πρέπει να παραμείνουν ζωντανά για να λειτουργήσουν .</p>	<p>Τι Είναι : Μη-ζωντανά βιοενεργά συστατικά που παράγουν τα προβιοτικά . Δρουν χωρίς να είναι ζωντανά .</p>
<p>Σταθερότητα : Πολύ ευαίσθητα σε θερμότητα, φως, pH, οξυγόνο . Περιορισμένες εφαρμογές . Μικρότερο shelf life</p>	<p>Σταθερότητα : Αντέχουν UHT, baking, extrusion χωρίς απώλεια . Ιδανικά για όλα τα τρόφιμα & ποτά (RTD, snacks, bars κ.λπ.) . Μεγάλο shelf life και 100% σταθερότητα</p>
<p>Ασφάλεια & Συμμόρφωση : Μπορεί να υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης ή υπερανάπτυξης σε ακατάλληλες συνθήκες . Περιορισμοί για ευάλωτους πληθυσμούς</p>	<p>Ασφάλεια & Συμμόρφωση : Ασφαλή — δεν περιέχουν ζωντανούς μικροοργανισμούς . Κατάλληλα για όλους</p>
<p>Οφέλη : Βοηθούν στη μικροβιακή ισορροπία του εντέρου . Η αποτελεσματικότητα εξαρτάται από τη βιωσιμότητα</p>	<p>Οφέλη : Παρέχουν άμεσα στοχευμένα βιοενεργά οφέλη . Σταθερά, προβλέψιμα και ελεγχόμενα οφέλη</p>
<p>Ιδανικά για... : Ψυγόμενα τρόφιμα, γιαούρτια, συμπληρώματα .</p>	<p>Ιδανικά για... : Όλα τα λειτουργικά τρόφιμα & ποτά, snacks, bars, RTD beverages, παιδικά προϊόντα, sports nutrition</p>

Τα probiotics είναι αποτελεσματικά αλλά ευαίσθητα και δύσκολα στη διαχείριση.

Τα postbiotics προσφέρουν όλα τα οφέλη χωρίς κανέναν από τους περιορισμούς.

Καινοτόμα Λειτουργικά Τρόφιμα με Προβιοτικά



Μεταβιοτικά: Η Επόμενη Επανάσταση των Προβιοτικών

Οι καταναλωτές αγαπούν τη λέξη «προβιοτικά», και τα μεταβιοτικά αποτελούν την εξελιγμένη, αξιόπιστη λύση τους περιέχοντας όλα τα ευεργετικά συστατικά χωρίς προβλήματα βιωσιμότητας και ενσωματώσης σε λειτουργικά τρόφιμα.

Απόλυτα σταθερά και εύκολα στη διαμόρφωση, επιτρέπουν μια νέα γενιά λειτουργικών τροφίμων, από ροφήματα έως σνακ, προσφέροντας ισχυρή διαφοροποίηση στην αγορά.



Έτοιμες φόρμουλες για να ξεκινήσετε

SlimBac

Έτοιμο μίγμα postbiotics 350 δισεκατομμύρια κύτταρα/γραμμάριο

**1 swiss
formula**

Το SlimBac Postbiotics Premix είναι ένα υψηλής ισχύος, θερμοσταθερό μείγμα μεταβιοτικών, σχεδιασμένο για ενσωμάτωση σε λειτουργικά τρόφιμα και ποτά. Υποστηρίζει τη διαχείριση βάρους και την μεταβολική υγεία, παρέχοντας παράλληλα τα οφέλη των προβιοτικών χωρίς τους περιορισμούς των ζωντανών καλλιεργειών, καθιστώντας το ιδανικό για εφαρμογές μακράς διάρκειας ζωής και ποικίλα διατροφικά μείγματα.

Βασικές προδιαγραφές

Ισχύς: 350 δισεκατομμύρια κύτταρα/γραμμάριο

Αλλεργιογόνα: Περιέχει άπαχο γάλα σε σκόνη

Συνιστώμενη Δοσολογία: 50 δισεκατομμύρια κύτταρα/ημέρα (~143 mg)

Μερίδες ανά 1 κιλό: ~7.000 μερίδες Κόστος ανά μερίδα: 0,06 – 0,132 €

Μορφή: Προμίγμα σκόνης Συσκευασία: 1/5/10 kg ανά σακούλα

Αποθήκευση: Δροσερό, ξηρό μέρος σε θερμοκρασία δωματίου

Λειτουργικά στελέχη

L. gasseri HK-LG07

Ρυθμίζει τον μεταβολισμό των λιποκυττάρων (λιπογένεση και λιπόλυση)

Βελτιώνει τον μεταβολισμό των λιπιδίων με μελέτη για τη μείωση του κοιλιακού λίπους Υποστηρίζει τον κορεσμό και την υγεία του εντέρου

L. helveticus HK-LPH17

Ρυθμίζει τη διάθεση και τη διατροφική συμπεριφορά . Βοηθά στη ρύθμιση του βάρους μέσω του άξονα εντέρου-εγκεφάλου . Υποστηρίζει το έντερο και το ανοσοποιητικό σύστημα

L. cremoris HK-LLC36

Ενισχύει τον εντερικό φραγμό .Βελτιώνει την μεταβολική ισορροπία Αντιφλεγμονώδης δράση . Βελτιώνει την αξιοποίηση της ενέργειας

L. mesenteroides HK-MUM502

Προάγει την υγιή εντερική χλωρίδα . Ρυθμίζει την απορρόφηση υδατανθράκων και λιπών . Υποστηρίζει τις μεταβολικές διεργασίες που σχετίζονται με το σωματικό βάρος

Αυτές οι ποικιλίες είναι επιστημονικά επικυρωμένες για τη διαχείριση του βάρους, τη ρύθμιση του μεταβολισμού των λιπιδίων και της γλυκόζης και τη συνολική μεταβολική υγεία.

Οφέλη για τους κατασκευαστές λειτουργικών τροφίμων και ποτών

Υποστηρίζει τη διαχείριση βάρους μέσω της ρύθμισης της εντερικής μικροχλωρίδας και της κινητικότητας του εντέρου. Ρυθμίζει τον μεταβολισμό της γλυκόζης και των λιπιδίων για πιο υγιή σύνθεση σώματος.

Παράγει βιοδραστικούς μεταβολίτες που βοηθούν στη ρύθμιση του λίπους και των τριγλυκεριδίων

Ανθεκτικό στη θερμότητα, καθιστώντας το κατάλληλο για αρτοσκευάσματα, μπάρες, δημητριακά, μέλι, ποτά και ζελέ

Επιτρέπει την καινοτομία σε λειτουργικά τρόφιμα που στοχεύουν στον έλεγχο του βάρους, την μεταβολική ευεξία και τους καταναλωτές που ενδιαφέρονται για την υγεία τους.

Προμετρημένο, υψηλής ισχύος προμίγμα για εύκολη ενσωμάτωση σε σκευάσματα

Εμπορικά πλεονεκτήματα

Ιδανικό για διαφοροποίηση στην αγορά λειτουργικών τροφίμων και ποτών

Υποστηρίζει την καινοτομία στη διαχείριση βάρους και στα προϊόντα μεταβολικής υγείας

Ανθεκτικό στη θερμότητα και συμβατό με διάρκεια ζωής για μακροχρόνια αποθήκευση

Διατίθεται πλήρης τεκμηρίωση ασφαλείας για τη συμμόρφωση με τους κανονισμούς

Παρέχει έναν επιστημονικά τεκμηριωμένο εμπορεύσιμο ισχυρισμό για μεταβιοτική ένταξη

Χρήση & Εφαρμογή

Δοσολογία: 50 δισεκατομμύρια κύτταρα/ημέρα (~143 mg)

Συσκευασία: Σακουλάκι 1 κιλού για ~7.000 μερίδες

Εφαρμογές:

Θρεπτικές μπάρες και σνακ, Δημητριακά πρωινού, Μέλι και επάλειμμα λειτουργικά ποτά (χυμοί, κεφίρ, φυτικά γάλατα). Ζελέ και προϊόντα επιδόρπιου

Ασφάλεια & Ποιότητα

Στελέχη που αναγνωρίστηκαν μέσω 16S rRNA και αλληλούχισης ολόκληρου του γονιδιώματος. Χωρίς ΓΤΟ, μη αιμολυτικό, ελεγμένο για αλλεργιογόνα

Υποστηρίζεται από εσωτερικές μελέτες που καταδεικνύουν την αποτελεσματικότητα στη διαχείριση βάρους και τη μεταβολική ρύθμιση

Postbiogut

Postbiotics Premix 550 δισεκατομμύρια κύτταρα/γραμμάριο

Βασικά Χαρακτηριστικά

Δραστικότητα: 550 δισεκατομμύρια κύτταρα/γραμμάριο

Αλλεργιογόνα: Περιέχει αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη

Συνιστώμενη Δοσολογία: 40 δισεκατομμύρια κύτταρα/ημέρα (~75 mg)

Μερίδες ανά 1 kg: ~13.330 μερίδες. Κόστος ανά μερίδα: 0,045 – 0,099 €

Μορφή: Σκόνη premix

Αποθήκευση: Δροσερό, ξηρό μέρος σε θερμοκρασία δωματίου

Λειτουργικά Στελέχη

B. lactis HH-BA68L. , *acidophilus* HH-LA26L. , *rhamnosus* PB-LR76L.

helveticus HH-LPH17

Αυτά τα στελέχη έχουν επιστημονικά τεκμηριωμένη δράση για την υγεία του εντέρου και την γενική ευεξία.

Οφέλη για Παραγωγούς Λειτουργικών Τροφίμων & Ροφημάτων

Υποστηρίζει την ισορροπία της μικροχλωρίδας του εντέρου και την πεπτική υγεία

Ενισχύει την εντερική ανοσία και την αντίσταση σε παθογόνους οργανισμούς

Προάγει τη γενική υγεία μέσω της παραγωγής μεταβολιτών

Επιτρέπει ενσωμάτωση σε ποικίλες μορφές τροφίμων: μπάρες, δημητριακά, μέλι, ροφήματα . Σταθερό στη θερμότητα και ασφαλές για προϊόντα με μακρά διάρκεια ζωής. Προσφέρει διαφημιστικό ισχυρισμό: οφέλη υγείας από προβιοτικά

σε ασφαλή, ανενεργή μορφή

Εμπορικά Πλεονεκτήματα

Προμετρημένη, υψηλής δραστικότητας σκόνη για εύκολη ενσωμάτωση στις συνθέσεις/ιδανικό για διαφοροποίηση στην αγορά λειτουργικών τροφίμων και ροφημάτων .Υποστηρίζει καινοτομία σε προϊόντα για διαχείριση βάρους, πεπτική υγεία και γενική ευεξία .Παρέχονται πληροφορίες αλλεργιογόνων και πλήρη δεδομένα ασφαλείας για κανονιστική συμμόρφωση

Χρήση & Εφαρμογές

Δοσολογία: 40 δισεκατομμύρια κύτταρα/ημέρα (~75 mg)

Συσκευασία: Σακούλα 1 kg για ~13.330 μερίδες

Εφαρμογές: Διατροφικές μπάρες και σνακ/Δημητριακά πρωινού , Μέλι και spreads

Λειτουργικά ροφήματα (χυμοί, κεφίρ, φυτικά γάλατα)

Ασφάλεια & Ποιότητα

Στελέχη ταυτοποιημένα μέσω αλληλουχίας 16S rRNAMη-GMO, μη αιμολυτικά, ελεγμένα για αλλεργιογόνα . Υποστηρίζεται από επιστημονικές μελέτες που δείχνουν οφέλη για την υγεία του εντέρου

Beautybac

Postbiotics Premix 500 δισεκατομμύρια κύτταρα/γραμμάριο

Βασικά Χαρακτηριστικά Δραστηκότητα: 500 δισεκατομμύρια κύτ./γραμμάριο .

Αλλεργιογόνα: Περιέχει αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη . Συνιστώμενη Δοσολογία: 20 δισεκατομμύρια κύτταρα/ημέρα (ανά μερίδα) .

Χρήση: 1 kg για ~25.000 μερίδες Κόστος ανά μερίδα: 0,025 – 0,055 €

Μορφή: Premix σε σκόνη . Συσκευασία: 1 / 5 / 10 kg ανά σακούλα . Αποθήκευση:

Δροσερό, ξηρό μέρος σε θερμοκρασία δωματίου . Διάρκεια ζωής: 24 μήνες

Λειτουργικά Στελέχη

Lactobacillus johnsonii HK-LBJ456@Lactobacillus rhamnosus HK-LR76

Lactobacillus reuteri HK-LR09Lactobacillus casei HK-LC39

Τα στελέχη αυτά είναι επιστημονικά τεκμηριωμένα για δράσεις όπως: περιποίηση δέρματος , αντιοξειδωτική προστασίαπροαγωγή σύνθεσης κολλαγόνου , αναστολή σύνθεσης μελανίνης

Οφέλη για Παραγωγούς Λειτουργικών Τροφίμων & Καλλυντικών

Προάγει την υγεία και τη λάμψη της επιδερμίδας. Τη σύνθεση κολλαγόνου, βελτιώνοντας την ελαστικότητα και μειώνοντας τις ρυτίδες Ισχυρή αντιοξειδωτική δράση, εξουδετερώνοντας τις ελεύθερες ρίζες . Μειώνει τη βλάβη του δέρματος από UVB και την πρόωρη φωτογήρανση . Αναστέλλει τη μελανογένεση, ρυθμίζει την χρωματικής ομοιομορφίας . Θερμοσταθερό, κατάλληλο για μπάρες, δημητριακά, μέλι, ροφήματα, ζελέ, κρέμες και γαλακτώματα Επιτρέπει εμπορικούς ισχυρισμούς που σχετίζονται με την υγεία και ομορφιά του δέρματος

Εμπορικά Πλεονεκτήματα Ιδανικό για διαφοροποίηση στην αγορά

“beauty & functional foods” Ασφαλές, θερμοσταθερό μεταβιοτικό premix, συμβατό με πληθώρα συνθέσεων Υποστηρίζει καινοτομία σε beauty-from-within προϊόντα & λειτουργικά συμπληρώματα ομορφιάς Διατίθεται πλήρης φάκελος ασφαλείας για κανονιστική συμμόρφωση

Προμετρημένο, υψηλής δραστηκότητας premix για εύκολη ενσωμάτωση σε προϊόντα

Χρήση & Εφαρμογές Δοσολογία: 20 δισεκατομμύρια κύττ./ημέρα (1 μερίδα) .

Συσκευασία: 1 kg για ~5.000–25.000 μερίδες, ανάλογα με τη δοσολογία .Ενδεικτικές

εφαρμογές: Διατροφικές μπάρες και σνακ για υγεία δέρματος . Δημητριακά πρωινού και μέλι . Λειτουργικά ροφήματα (χυμοί, κεφίρ, φυτικά ροφήματα) Προϊόντα ζελέ και επιδορπίων Τοπικά καλλυντικά: κρέμες, γαλακτώματα, οροί

Ασφάλεια & Ποιότητα Στελέχη ταυτοποιημένα μέσω 16S rRNA και

whole-genome sequencing . Μη-GMO, μη αιμολυτικά, ελεγμένα για αλλεργιογόνα Υποστηρίζεται από εσωτερικές μελέτες για αντιοξειδωτική δράση, παραγωγή κολλαγόνου και αναστολή μελανογένεσης

Lead Your Market with the First Functional
Food or Beverage Featuring Probiotics

swiss 
formula

swiss-formula.com

Τεχνική καθοδήγηση για τη σύνθεση
Κανονιστική τεκμηρίωση και επικύρωση ισχυρισμών
Υποστήριξη μάρκετινγκ για διαφοροποίηση προϊόντων
Επικοινωνήστε μαζί μας για να εξερευνήσετε
προσαρμοσμένες συνθέσεις,
ιδιωτική ετικέτα και επιλογές χονδρικής προμήθειας .



+30 6980 599079

sales@swiss-formula.eu

