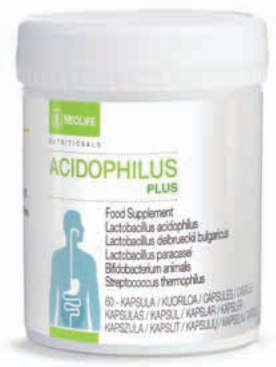
NEOLIFE

„ACIDOPHILUS PLUS”

Tūkstančius metų visame pasaulyje žmonės vartojo pieno produktus, kurie pagaminti veikiant specialioms bakterijoms (jogurtas, sūris, fermentuotas pienas). Tiek moksle, tiek liaudyje suprantamas teigiamas šio maisto poveikis sveikatai. „NeoLife Acidophilus Plus“ maisto papildas su ypatingomis bakterijomis garantuoja, kad gyvų organizmų nesunaikins skrandžio rūgštis, ir jie pasieks žarnyną, ir suteiks penkis milijardus gyvų bakterijų.

NeoLife Scientific Advisory Board



Kodas 560 | 60 kapsulių
Maisto papildas su pieno bakterijomis

Kodėl reikalingos pieno rūgšties bakterijos?

- Pieno rūgšties bakterijos padeda išlaikyti sveiką mikroorganizmų įvairovės balansą žarnyne.
- Fermentuoti pieno produktai (jogurtas, sūris, fermentuotas pienas), gaminami veikiant ypatingoms bakterijoms, šimtmečiais buvo vartojami visame pasaulyje siekiant sustiprinti gerą savijautą.
- Šie mikroskopiniai organizmai (laktobakterijos) taip buvo pavadinti atsižvelgiant į jų gebėjimą natūraliai atsirandantį cukrų, ypač laktozę, paversti pieno rūgštimi. Kadangi pienas yra vienas didžiausių laktozės šaltinių, savaime suprantama, kodėl šios bakterijos naudojamos gaminant jogurtą ir sūrį.

Kodėl „NeoLife Acidophilus Plus”

- **Gaminamas iš sveikų maisto produktų.** Sudėtyje yra bakterijų, gaunamų iš fermentuoto pieno kultūrų.
- **Platus spektras.** Penkių rūšių laktobakterijos: *Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus delbrueckii bulgaricus, Lactobacillus paracasei, Bifidobacterium animalis* ir *Streptococcus thermophilus.*
- **Koncentruotas.** Sudėtyje esantis bakterijų kiekis atitinka jų kiekį keliose jogurto ar Acidophilus pieno porcijose!
- **Veiksmingumas garantuojamas.** Kiekviena kapsulė žarnynui suteikia 5 milijardus gyvų mikroorganizmų.
- **Pagaminta iš gyvų kultūrų.** Ypatinga apsaugos sistema garantuoja, kad skrandžio rūgštis nepaveiks gyvų mikrobakterijų ir žarnyną pasieks maksimalus jų kiekis.
- **Patogus.** Vieno buteliuko užtenka 60 dienų.

SUDĖTIS: norėdami išsamiau susipažinti su šio produkto sudėtimi, žiūrėkite produkto etiketę.
neolifeshop.com, neolife.com

ACIDOPHILUS ISTORIJA

DĖL NAUDINGŲJŲ BAKTERIJŲ GERAS MAISTAS TAMPA DAR GERESNIS

Seniai, kai dar nebuvo įmanoma stebėti bakterijų per mikroskopą, šiuos smulkius mikroorganizmus žmonės naudodavo gamindami pieno produktus: sūrį, grietinę ir jogurtą.

Fermentuotas pienas saugiai vartojamas jau tūkstančius metų. Tai įrodo piešiniai, datuojami 2500 pr. Kr. Jogurto vartojimas – tai daugelio ilgaamžių tautų maisto dalis, įskaitant Uralo kalnų gyventojus, kurių daugelis gyvena ilgiau kaip 100 metų! Pripažinus šiuos produktus kaip sveikos mitybos dalį, fermentuotų pieno produktų populiarumas išaugo. Šiandien jų galima įsigyti įvairių rūšių.

LAKTOBAKTERIJŲ ŠALTINIAI*

Fermentuoti pieno produktai	Su pieno rūgšties bakterijomis
Jogurtas	*Streptococcus thermophilus* *Lactobacillus delbrueckii bulgaricus* *Lactobacillus acidophilus*
Pasukos	*Lactobacillus lactis* *Streptococcus cremoris*
Grietinė	*Streptococcus cremoris*
Kefyras	*Lactobacillus acidophilus* *Lactobacillus caucasicus*
Sūriai	*Lactobacillus acidophilus* *Lactobacillus brevis* *Lactobacillus casei* *Lactobacillus caucasicus* *Lactobacillus helveticus* *Lactobacillus lactis* *Lactobacillus plantarum* *Streptococcus cremoris* *Streptococcus faecium*
Grūdėta varškė	*Lactobacillus lactis* *Streptococcus cremoris*
Pienas su acidophilus bakterijomis	*Lactobacillus acidophilus*
Bulgariškas rūgpienis	*Lactobacillus delbrueckii bulgaricus*
„Yakult“	*Lactobacillus casei*
Pienas su bifidobakterijomis	*Bifidobacterium bifidus* *Bifidobacterium longum*

* Bakterijos, kurios gamina pieno rūgštį, kaip galutinį pieno fermentacijos produktą.

PIENO RŪGŠTĮ GAMINANČIŲ BAKTERIJŲ PAVYZDŽIAI

Bifidobacterium animalis

Lactobacillus acidophilus

Lactobacillus paracasei

Lactobacillus delbrueckii bulgaricus

Streptococcus thermophilus

POTENCIALIAI ŽALINGŲ („BLOGŲJŲ“) BAKTERIJŲ PAVYZDŽIAI

Clostridium

Escherichia coli

Salmonella typhimurium

Shigella dysenteriae

Paprastai tarp įvairių bakterijų, gyvenančių žarnyne, yra balansas. Tačiau puolant ligai ar vartojant antibiotikus, šis balansas sugriaunamas, ir pieno bakterijos yra vienos iš pirmųjų, kurios išnyksta.

PROBIOTIKŲ TRŪKUMAS

Čia išvardinti veiksniai, kurie eikvoja pieno rūgšties bakterijų kiekį ir gali sugriauti jų balansą žarnyne:

- antibiotikai, kurie gali pražudyti tiek gerąsias, tiek blogąsias bakterijas
- kiti vaistai
- maistas (labai perdirbtas, mažai skaidulų turintis maistas)
- lėtinė diarėja (viduriavimas)
- stresas

Pieno bakterijų dažnai sunku gauti tik iš maisto. Netgi jei jame yra gyvų bakterijų, jums reikėtų suvalgyti daug jogurto, jog gautumėte pakankamai bakterijų ir pasiektumėte norimą rezultatą, ypač turint omenyje, kad:

- Dėl pasterizavimo daugelyje populiariausių jogurtų nėra gyvų kultūrų.
- Laboratorijose atlikti įvairių fermentuotų pieno produktų tyrimai parodė, kad bakterijų rūšių, kurių turėtų būti produkte, dažnai jų visiškai nėra arba randami tik maži jų kiekiai.
- Termiškai paruoštame maiste nėra gyvų organizmų. Siekiant gauti naudos iš probiotikų, reikėtų vartoti termiškai neapdorotus fermentuotus produktus.
- Naudingosios bakterijos negali išgyventi skrandžio rūgštyje. Tik nedaugelis mikroorganizmų geba pasiekti žarnyną.

„ACIDOPHILUS PLUS” PALAIKO SVEIKĄ BALANSĄ!

Platus mikroorganizmų spektras iš žmogaus mitybos grandinės! Įvairių fermentuotų pieno produktų iš viso pasaulio vartojimas būtų idealus variantas, aprūpinantis mikroorganizmų įvairove, tačiau neįmanomas. Siekdama apimti platų jų spektrą, „NeoLife“ atrinko tik geriausias rūšis, kurios naudojamos ruošiant natūralius produktus: europietišką jogurtą, fermentuotą pieną su *acidophilus* bakterijomis, fermentuotą pieną su *bifidobakterijomis*, „Yakult”, populiarų fermentuotą pieną Japonijoje. Visos rūšys griežtai ir nuolat kontroliuojamos, jog kiekvieną kartą būtų užtikrintas šių ypatingų bakterijų kiekis. Produkte yra penkių pieno rūgštį gaminančių bakterijų, kurių santykis 1:1:1:1:1:

- *Lactobacillus acidophilus*
- *Lactobacillus delbrueckii bulgaricus*
- *Lactobacillus paracasei*
- *Bifidobacterium animalis*
- *Streptococcus thermophilus*

PATOGU!

Pieno produktų galiojimo laikas yra ribotas, o „NeoLife Acidophilus Plus" galima laikyti ilgai, jei laikomasi rekomendacijų (laikyti sausoje, vėsioje vietoje; atidarytą buteliuką laikyti šaldytuve). Fermentuotus produktus gali būti nepatogu transportuoti, laikyti, o kartais net rasti, o „Acidophilus Plus" lengva vartoti visur, kad ir kur bebūtumėte!

VEIKSMINGUMAS GARANTUOJAMAS!

„NeoLife" bakterijų rūšys kultivuojamos kruopščiai prižiūrint, jog būtų galima garantuoti didžiausią aktyvių bakterijų kiekį – žymiai didesnį, nei galima gauti iš fermentuotų pieno produktų porcijos! Kiekvienoje „Acidophilus Plus" kapsulėje yra penki milijardai gyvybingų bakterijų.

TIKSLAUS PRISTATYMO TECHNOLOGIJA!

Mūsų ypatinga tikslaus pristatymo technologija (ang. *Targeted delivery technology*) saugo bakterijas nuo rūgštinės skrandžio terpės ir padeda maksimaliam gyvų bakterijų kiekiui pasiekti žarnyną. Gaminant „Acidophilus Plus", su įvairiais pieno rūgštį gaminančių bakterijų tipais apdorojami ir želę sudarantys polisacharidai, kurie netirpsta rūgštyje. Turinys supilstomas į kietas želatinos kapsules. Kai kapsulė atsiduria rūgštinėje skrandžio terpėje, ji ištirpsta, o kapsulės turinys suformuoja netirpų apvalkalą, kuris apsaugo bakterijas. Kai skrandžio turinys pasiekia žarnyną, apsauginis „Gel-Gard" apvalkalas ištirpsta, ir bakterijos išlaisvinamos.

ŠALTINIAI:

1. Combs, G. Jr. The Vitamins: Fundamental Aspects in Nutrition and Health. pp. 207, 379. Academic Press, Sydney, 1992.
2. Fuller, R. History and Development of Probiotics. In: Probiotics: The Scientific Basis. Edited by Fuller, R. pp. 1, 3, 4. Chapman & Hall, London, 1992.
3. Gibson, G. Functional Foods and Colonic Microflora: Commercial and Technical Trends and Developments. Presented at the Functional Foods Conference "Commercial and Technical Trends and Developments." Leatherhead Food Research Association. July 6-7, 1994.
4. Goldin, B.R. and Gorbach, S.L. The Effect of Milk and Lactobacillus Feeding on Human Intestinal Bacterial Enzyme Activity. American Journal of Clinical Nutrition 39:756-761, 1984.
5. Goldin, B.R. and Gorbach, S.L. Probiotics for Humans. In: Probiotics: The Scientific Basis. Edited by Fuller, R. page 355-376. Chapman & Hall, London 1992.
6. Hentges. D.J. Gut Flora and Disease Resistance. In: Probiotics: The Scientific Basis. Edited by Fuller, R. page 87-110. Chapman & Hall, London 1992.
7. Kneifel, W., Jaros, D. and Erhard, F. Microflora and Acidification Properties of Yogurt and Yogurt-related Products Fermented with Commercially Available Starter Cultures. Int. J.Food Microbiol. 18:179-189, 1993.
8. Metchnikoff, E. The Prolongation of Life. Heinemann, London, 1907.
9. Mitsuoka, T. Recent Trends in Research in Intestinal Flora. Bifidobacteria and Microflora 1:3-24, 1982.
10. O'Sullivan, M.G., Thornton, G., O'Sullivan, G.C. and Collins J.K. Probiotic Bacteria: Myth or Reality? Trends in Food Science & Technology 3:309-314, 1992.
11. Raibaud, R Bacterial Interactions in the Gut. In: Probiotics: The Scientific Basis. Edited by Fuller, R. pp. 9-28. Chapman & Hall, London 1992.
12. Rasic, J.L, A Chart of Microorganisms Used as Probiotics. NATREN, INC. Educational Department. Westlake Village, California. 1990.
13. Rowland, I.R. Metabolic Interactions in the Gut. In: Probiotics: The Scientific Basis. Edited by Fuller, R. page 29-53. Chapman & Hall, London 1992.
14. Savaiano, D A., Abou El Anouar, A., Smith, D.E. and Levitt, M.D. Lactose Malabsorbtion from Yogurt, Pasteurized Yogurt, Sweet Acidophilus Milk, and Cultured Milk in Lactase-deficient Individuals. American Journal of Clinical Nutrition 40: 1219-1223, 1984.
15. Speck, M.L. Our Industry Today. Interactions Among Lactobacilli and Man. J. Dairy Sci. 59:338, 1976.
16. Speck, M.L., Dobrogosz, W.J. and Casas, I. A. Lactobacillus reuteri in Food Supplementation. Food Technology, pp. 90-94, July 1993.