

Descripción de Producto

Yogurtab™

DESCRIPCIÓN

Yogurtab™ es una mezcla granulada de compresión directa constituida por *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus termophilus*. El proceso de granulación hace de **Yogurtab™** un producto único, ya que el método desarrollado permite que las bacterias sobrevivan al estrés de la granulación y del proceso de producción, en una cantidad suficiente que permita asegurar la estabilidad del producto.

Yogurtab™ está constituido por un 80% de *L. acidophilus*, 15% de *S. termophilus* y 5% de *L. bulgaricus*.

L. acidophilus y *L. bulgaricus* son los microorganismos vivos que se encuentran presentes en los yogures. Propician un ambiente rico en ácido láctico que favorece a las bacterias beneficiosas para nuestro organismo. Estos lactobacilos actúan como sustitutos de la flora bacteriana normal, cuando ésta es dañada o destruida por el abuso de los antibióticos, o por el estilo de vida actual. Además, contribuyen a una correcta higiene intestinal y por lo tanto a una buena salud.

EL VALOR DE LOS LACTOBACILOS

Los lactobacilos como el *acidophilus* y el *bulgaricus* además de crear un ambiente ácido en el intestino, también pueden sintetizar diferentes vitaminas entre las que se encuentran la vitamina K y la vitamina H entre otras del grupo B.

Cuando estas bacterias se consumen de forma diaria, la flora bacteriana entera (la cual representa más del 80% de la materia sólida de las heces), se vuelve exclusivamente productora de ácido láctico. Al mismo tiempo en este ambiente se reduce la presencia de bacterias putrefactivas productoras de gases, de levaduras como la *Candida albicans* y de otros microorganismos patógenos.

PROPIEDADES

Yogurtab™ por sus propiedades puede utilizarse para las siguientes aplicaciones:

- Preparación de yogur y yogur congelado
- Fuente de lactobacilos para consumo directo

CADUCIDAD

Yogurtab™ es un producto natural que garantiza como mínimo la presencia de 100.000 bacterias vivas (lío-filizadas) por mg al término de su periodo de caducidad.

Las condiciones normales de almacenamiento se refieren principalmente a la ausencia de temperatura elevada y por tanto entre 10 y 20° C; no obstante las mejores temperaturas de almacenamiento son entre 2 y 8° C. La congelación no afecta a la estabilidad del producto.

DOSIS ACONSEJADAS

Se recomienda una dosis diaria de 350 mg, que garantiza la presencia de 35.000.000 de lactobacilos.