

Probiotikais vadinami visi produktai, kurie atgaivina žarnyną ir visą organizmą. Probiotikai skatina žarnyno mikrofloros augimą ir naikina ligas sukeliančias bakterijas. Priešingai nei antibiotikai ir kontraceptinės tabletės, kurie virškinamajame trakte skatina gedimo procesus, probiotikai stimuliuoja sveikų biologinių sistemų funkcionavimą. Iš probiotikų minėtini jogurtai, rūgpienis, virškinimo fermentai, frukto-oligo sacharidai, fermentuoti maisto produktai (rauginti kopūstai, miso ir tofu). Jogurtuose bei rūgpienyje yra *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, *Bifidobacteria longum*, *Streptococcus thermophilus* ir kitų gerųjų bakterijų. Reguliariai vartojant minėtus produktus, šios draugiškos bakterijos organizmui labai naudingos. Jos padeda įsisavinti maisto medžiagas, gerina vitaminų gamybą, palaiko reikiamą žarnyno rūgštingumą, stiprina imunitetą, apsaugo nuo gaubtinės žarnos vėžio bei pienligės.

Įmonė siūlo probiotikų gamybai naudoti šias bakterijas:

Lactobacillus acidophilus,

Lactobacillus bulgaricus,

Lactobacillus rhamnosus,

Lactobacillus salivarium,

Streptococcus thermophilus,

Bifidobacterium bifidum