

## Йогурт VIVO

### бактериальная закваска для приготовления кисломолочного продукта

- Болгарская палочка, ацидофильная палочка, молочнокислый стрептококк.
- Широко известный во всем мире продукт. Особенно полезен детям, пожилым людям, беременным женщинам и кормящим матерям.
- Концентрат бифидо, лакто, пропионовокислых и уксуснокислых бактерий.
- Выпускается "Йогурт" и "Йогурт с лактулозой"



Йогурт - широко распространенный продукт, обладающий изумительным свежим кисломолочным вкусом.

Йогурт содержит молочнокислые стрептококки и болгарскую палочку. Совместно развиваясь, они дают более высокое содержание молочной кислоты, которая губительно действует на болезнетворные бактерии.

Йогурт быстро уменьшает жажду, утоляет чувство голода. Он полезен людям всех возрастов, особенно пожилым, беременным и кормящим матерям. Ежедневное употребление йогурта способствует быстрому восстановлению сил, покрывает потребности нашего организма в аминокислотах, солях кальция и др.

Узнать больше [www.zakvaski.com](http://www.zakvaski.com)



### Йогурт – Альба с лактулозой

- Популярный препарат (синбиотик) лечебно-профилактического действия. Пробиотик Йогурт содержит в своем составе живые молочнокислые бактерии, которые восстанавливают и поддерживают физиологическую микрофлору кишечника, уrogenитальной системы, верхних дыхательных путей.
- Входящая в состав лактулоза достигает в неизменном виде толстой кишки и избирательно стимулирует рост и жизнедеятельность индигенной (собственной) микрофлоры (бифидо- и лактобактерий)

## **Показания к применению**

### **Прямые:**

- дисбактериозы кишечника различной степени тяжести у взрослых и детей
- восстановление нормальной микрофлоры после антибиотико- и химиотерапии, лечения гормональными препаратами
- кишечные инфекции (сальмонеллез, дизентерия, эшерихиозы и др.)
- острые и хронические заболевания желудочно-кишечного тракта
- стабилизация микрофлоры желудочно-кишечного тракта людей, работающих в экстремальных условиях и на вредных производствах
- диетическое и рациональное питание людей разных возрастных групп

### **Косвенные:**

- коррекция и профилактика иммунных нарушений
- аллергические проявления
- повышение резистентности к ОРВИ
- высокий уровень холестерина (гиперхолестеринемия)
- мочекаменная и желчекаменная болезнь
- остеопороз
- инсулиннезависимый сахарный диабет
- подагра и другие нарушения водно-солевого обмена
- ревматоидные артриты, спондилоартриты, другие поражения суставов и соединительной ткани
- доброкачественные и злокачественные новообразования

## **Способы применения**

**Йогурт – Альба с лактулозой может употребляться непосредственно из флакона или в виде кисломолочного продукта**

### **1. Непосредственное употребление**

- 1-2 чайных ложки кипяченой воды комнатной температуры внести в стеклянный флакон, тщательно взболтать.
- Растворенный препарат хранению не подлежит.
- Препарат принимать за 30 минут до еды или через 1 час после еды.
- Суточная доза: детям до 12 лет – 1 флакон; детям после 12 лет и взрослым – 1-3 флакона.
- Курс лечения препаратом Йогурт – Альба с лактулозой при непосредственном употреблении из флакона составляет до 4 недель.
- Доза, кратность и продолжительность приема зависят от возраста, степени дисбиотических нарушений, сопутствующих заболеваний и может быть откорректирована лечащим врачом.

### **2. В виде кисломолочного продукта**

Приготовление кисломолочного продукта йогурт описано в разделе [инструкции](#)  
В виде кисломолочного напитка Йогурт может использоваться как продукт функционального питания в ежедневном рационе взрослых и детей.

Противопоказания не выявлены

## **Состав**

Один флакон Йогурт – Альба с лактулозой содержит не менее  $2 \cdot 10^{10}$  живых лиофилизированных бактерий *Streptococcus salivarius ssp.thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus acidophilus* и 50 мг лактулозы.

## **Лечебно- профилактическое действие**

Лечебно-профилактические свойства йогурта объясняются способностью *L. bulgaricus*, *L. Acidophilus* приживаться в кишечном тракте человека. Компоненты препарата позволяют защитить пищеварительную систему от воздействия гнилостной микрофлоры и болезнетворных микроорганизмов, предотвратить образование токсичных продуктов белкового распада и абсорбцию аммиака в кровь.

Молочная кислота, образующаяся в процессе сквашивания молока препаратом Йогурт – Альба, не только придает продукту приятные вкусовые качества, но в значительной степени обуславливает его диетические свойства. Штаммы микроорганизмов подобраны таким образом, что молочной кислоты L(+) образуется вдвое больше чем в форме D(-)

## **Условия и сроки хранения:**

При температуре +2..+8°C – 4 месяца

При температуре минус 12..18°C – 6 месяцев

**ЗАКВАСКИ VIVO** 394006, г. Воронеж, ул. Красноармейская, 60.  
Тел. 8 (473) 257-25-52; +7 919 230-00-25 [zakvaski-vrn@mail.ru](mailto:zakvaski-vrn@mail.ru)