

## **Бактеріальний склад**

Bifidobacterium bifidum;  
Bifidobacterium infantis;  
Bifidobacterium longum;  
Bifidobacterium breve;  
Bifidobacterium adolescentis;  
Streptococcus salivarius subsp. thermophilus;  
Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus.  
Вітамін D

## **Рекомендовано**

- Для дітей віком від 12 місяців і старше
- Дорослим будь-якого віку, без обмежень
- Для зміцнення імунітету
- Для нормалізації роботи травної системи

Закваска для йогурту з вітаміном D від Good Food це обов'язковий щоденний продукт для здорового раціону всієї родини.

Готовий йогурт насичений живими пробіотичними бактеріями та має консистенцію густої сметани і ніжний вершковий смак. Його можна вживати без додатків, а можна урізноманітнити індивідуальними смаками для всієї родини: доповнити сезонними або замороженими фруктами, ягодами, горішками, медом, варенням. З домашнього йогурту можна готувати смузі, заправки для салатів, фруктові супи і ще багато інших смачних страв.

У чому користь? Вітамін D виробляється в шкірі під дією сонячних променів. Його друге ім'я - вітамін гарного настрою. Дефіцит вітаміну D виснажує нервову систему і уповільнює обмін речовин, що призводить до слабкості, дратівливості, поганого сну і поганого настрою.

Основною причиною дефіциту вітаміну D є те, що люди не проводять достатньо часу на сонці. До того ж чим старша людина, тим менше вітаміну синтезується шкірою.

Одна порція йогурту з вітаміном D (300 мл) містить 1/3 добової потреби людини у вітаміні гарного настрою.

Щоденний прийом 1-2 порцій йогурту з вітаміном D від Good Food це:

- Зміцнення нервової системи, підвищення стійкості до стресів, покращення настрою.
- Покращення засвоєння кальцію і фосфору;
- Попередження розвитку рахіту у дітей;
- Допомога в лікуванні і профілактиці остеопорозу;
- Покращення обміну речовин та роботи травного тракту;
- Зниження ризику виникнення серцево-судинних хвороб і цукрового діабету;
- Зміцнення імунітету і захист організму від вірусних захворювань.

Бактеріальні закваски ТМ Good Food виробляються на замовлення компанії Good Food в «Центрі дослідження і розвитку біохімії - BIOCHEM srl.» в Італії. Виробник BIOCHEM srl. для заквасок був обраний за результатами ретельного аналізу лабораторій-виробників усього світу. Серед всіх виробників компанія «Good Food» вибрала завод, який використовує для виробництва заквасок пробіотичні бактерії медичного екстра-класу.

Для того, щоб бактерії були пробіотиками і приносили користь, вони повинні відповідати міжнародним вимогам для пробіотиків, а саме:

- Бути ідентичними мікроорганізмам нормальної мікрофлори людини (бактерії першого покоління);
- Бути здатними до адгезії (приживанню) в кишечнику і колонізації (заселення) слизової оболонки кишечника
- Бути стійкими до шлункового соку і травних ферментів;
- Якісно протистояти умовно-патогенним патогенним (хвороботворним) мікроорганізмам, вірусам, грибкам та ін.

### **Термін придатності**

1 рік при температурі 0 + 6С (холодильник), 2 роки при температурі - 18С (морозильна камера).

### **Виробник**

BIOCHEM S.R.L