

انواع محصولات پروبیوتیک:

باکتری های پروبیوتیک:

- لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس
- لاکتوباسیلوس رامنوسوس
- لاکتوباسیلوس کازئی
- لاکتوباسیلوس روتری
- باسیلوس کوآگولانس



 @PARSILACT
WWW.PARSILACT.COM
تولید کننده مکمل های پروبیوتیک
تلفن: ۰۷۱-۳۷۷۴۳۵۵۸-۹

پارسی لاکت

PARSILACT

انواع استارترهای پروبیوتیک

باکتری های پروبیوتیک

- لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس
- لاکتوباسیلوس رامنوسوس
- لاکتوباسیلوس کازئی
- لاکتوباسیلوس روتری

انواع فرآورده های لبنی تخمیری

انواع فرآورده های تخمیری لبنی نظیر ماست، دوغ و کفیر را می توان با استفاده از باکتری های پروبیوتیک جنس لاکتوباسیلوس ها و باسیلوس به فرآورده پروبیوتیک تبدیل نمود.

انواع پنیر و نوشیدنی های لبنی

انواع نوشیدنی های لبنی نظیر شیرهای ساده و طعم دار و انواع پنیر ها را می توان با استفاده از باکتری های پروبیوتیک جنس لاکتوباسیلوس که توانایی تولید اسید پایینی دارند به فرآورده لبنی فراسودمند تبدیل نمود.



Instagram Facebook Twitter WhatsApp @PARSILACT
WWW.PARSILACT.COM

انواع فرآورده های لبنی و بستنی

انواع فرآورده های لبنی نظیر بستنی و دسرهای پایه شیر را می توان با استفاده از باکتری های پروبیوتیک جنس لاکتوباسیلوس ها و باسیلوس به فرآورده پروبیوتیک تبدیل نمود.



پارسی لاکت

PARSILACT

باکتری های پروبیوتیک

- باسیلوس کوآگولانس
- لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس
- لاکتوباسیلوس رامنوسوس
- لاکتوباسیلوس کازئی
- لاکتوباسیلوس روتری

انواع نوشیدنی، نوشابه و آب میوه

انواع نوشیدنی ها و نوشابه ها به دلیل رطوبت و شرایط اسیدی برای رشد و ماندگاری میکروب ها شرایط نامساعدی را ایجاد می کنند. با این وجود مطالعات نشان داده است باکتری های پروبیوتیک نظیر باسیلوس کوآگولانس و لاکتوباسیلوس ها در این شرایط در طی دوره نگهداری پایدارند.



 @PARSILACT
WWW.PARSILACT.COM

پارسی لاکت

PARSILACT

افزودنی های پروبیوتیک

- باسیلوس کوآگولانس
- لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس
- لاکتوباسیلوس رامنوسوس
- لاکتوباسیلوس کازئی
- لاکتوباسیلوس روتری

دسر، ژله، پاستیل، شکلات، آدامس

در دسرها و فرآورده هایی که برای تولید نیاز به حرارت بالا دارند، تنها می توان از باکتری های پروبیوتیک اسپورزا نظیر باسیلوس کوآگولانس استفاده نمود. ولی در دسرهای سرد و محصولاتی که در فرایند تولیدشان شرایطی وجود دارد که می توان باکتری ها را در دمای پایین به محصول اضافه نمود، انواع باکتری های پروبیوتیک لاکتوباسیلوس قابل مصرف است.



@PARSILACT

WWW.PARSILACT.COM



پارسی لاکت

PARSILACT

افزودنی های پروبیوتیک

- باسیلوس کوآگولانس
- لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس
- لاکتوباسیلوس رامنوسوس
- لاکتوباسیلوس کازئی
- لاکتوباسیلوس روتری

انواع غلات، نان و ماکارونی

فرآورده های غذایی نظیر نان و ماکارونی بطور معمول در دو مرحله زمان پخت و زمان مصرف حرارت می بینند. طی مطالعات انجام شده تنها باکتری اسپورزای پروبیوتیک باسیلوس کوآگولانس در این شرایط قادر به زنده ماندن است.

کیک، کلوچه، دونات، بیسکویت، شیرینی

با وجود حرارت پخت بالای فرآورده های غذایی نظیر کیک، کلوچه، دونات و بیسکویت، می توان از باکتری پروبیوتیک باسیلوس کوآگولانس که اسپور زا است استفاده نمود.

