



BIOGROWING PROBIOTICI

FORNITORE DI SOLUZIONI
PROBIOTICHE COMPLETE



Innovazione



Qualità



Affidabilità



Focalizzazione sui probiotici da oltre

20
ANNI

Presentazione di BioGrowing

Con un mercato che si estende in 64 paesi, Biogrowing è un rinomato attore sul palcoscenico globale dei probiotici e fornisce soluzioni probiotiche complete dal 2006. La nostra attività comprende prodotti probiotici per i seguenti settori: sanitario, alimentare, lattiero-caseario, agricolo e cura degli animali. Sia la nostra sede che la nostra fabbrica conforme alle GMP, con una capacità di 300 tonnellate/anno, si trovano a Shanghai, in Cina. Inoltre, abbiamo altri due stabilimenti di produzione in Cina, attraverso i quali abbiamo fornito formulazioni probiotiche sul mercato interno cinese dagli anni '90.



L'attività di BioGrowing e una struttura all'avanguardia

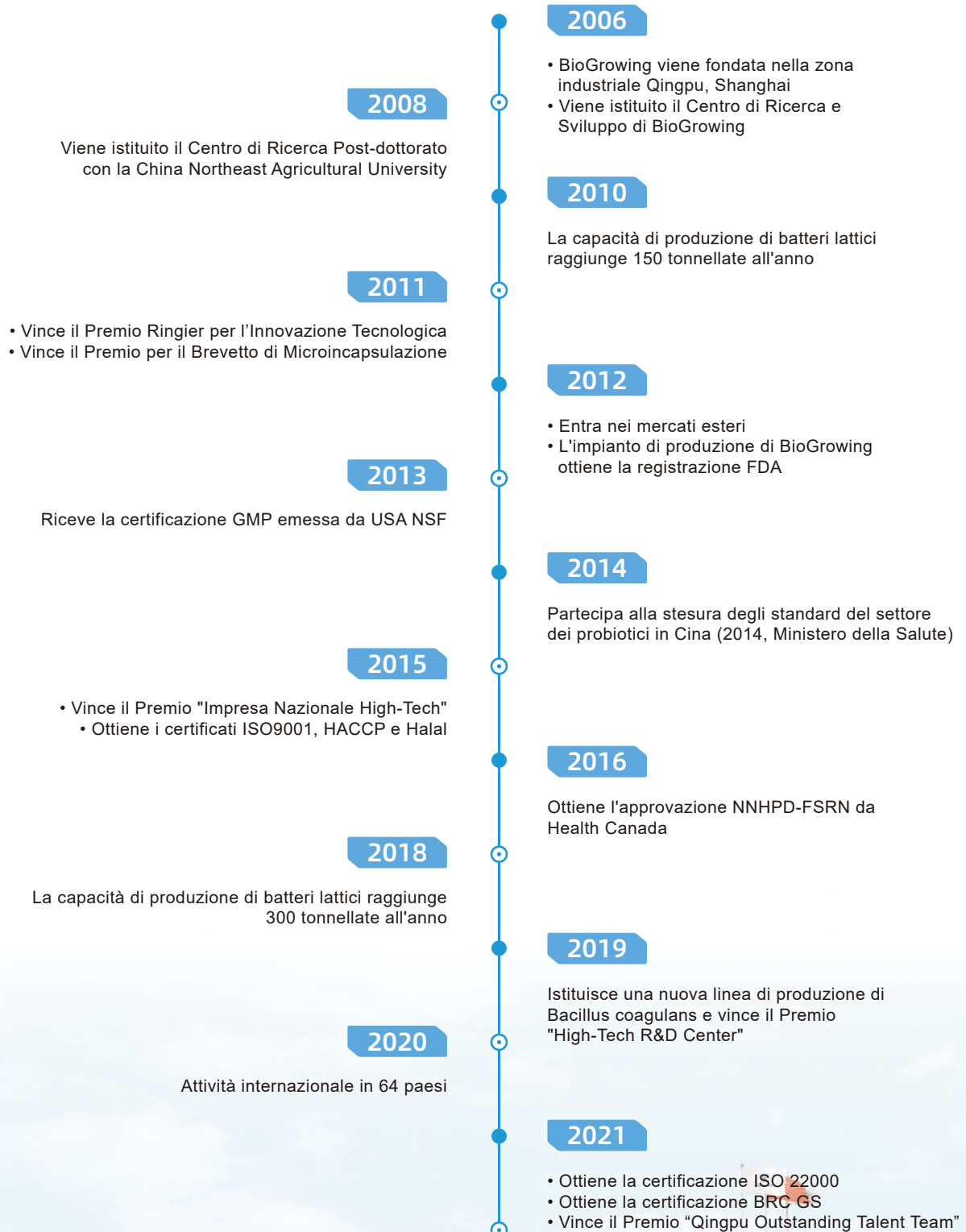
- Possiede la più grande linea di produzione cinese di batteri dell'acido lattico con una capacità annuale di produzione di 300 tonnellate di polvere probiotica ad alta potenza
- Le linee di produzione sono certificate per soddisfare i criteri stabiliti da CFDA-GMP/SC, ISO/HACCP, NSF-cGMP, Halal, ecc.
- Implementa una tecnologia di fermentazione brevettata leader del settore
- Riconosciuta come impresa high-tech dal governo municipale di Shanghai
- Ha partecipato alla stesura delle normative per l'industria dei probiotici in Cina

1. "Specie probiotiche approvate per alimenti destinati al consumo umano" (2010, Ministero della Salute, Cina)
2. "Batteri lattici per processi alimentari" Linee guida del settore (2014, Ministero della Salute, Cina)
3. "Norme nazionali per la sicurezza alimentare: requisiti generali per le specie batteriche per uso alimentare" (2014, Ministero della Salute, Cina)

- Ha istituito un centro di ricerca post-dottorato con la China Northeast Agriculture University
- Membro dell'Associazione Cinese degli Additivi Alimentari (CFAA - China Food Additives Association)
- Membro dell'Associazione Cinese dell'Industria Lattiero-Casearia (CDIA – China Dairy Industry Association)
- Membro dell'Istituto Cinese di Scienze e Tecnologie Alimentari (CIFST - Chinese Institute of Food Science and Technology)



Traguardi



L'approccio di BioGrowing alla realizzazione di prodotti probiotici di qualità

Con una struttura GMP di classe 100.000, soddisfacciamo i requisiti per la produzione di farmaci.



Fonte dei ceppi batterici

- 1) Isolazione dei ceppi batterici da cibi fermentati tradizionali o corpi umani sani
- 2) Identificazione del ceppo presso un centro autorizzato
- 3) Deposito dei ceppi presso un'istituzione approvata dall'IDA



Processo di produzione

- 1) Produzione in fabbrica GMP (camera bianca classe 100.000)
- 2) Coltivazione di batteri altamente attivi con potenza elevata, utilizzando tecnologia di fermentazione brevettata
- 3) La tecnologia protetta da brevetto garantisce ottima stabilità
- 4) La rigorosa gestione della produzione garantisce ottima qualità del prodotto



Ricerca di base per i ceppi batterici

- 1) Conferma di sicurezza
- 2) Test di resistenza all'acido gastrico e ai sali biliari
- 3) Test di sensibilità agli antibiotici
- 4) Test di colonizzazione
- 5) Ricerca sui meccanismi metabolici
- 6) Ricerca sull'efficacia sanitaria



Applicazione e sviluppo dei probiotici

- 1) Integratori alimentari probiotici (polvere batterica, premiscele polvere e formulazioni probiotiche)
- 2) Colture starter per latticini e bevande
- 3) Applicazione alimentare (per prodotti da forno, bevande, ecc.)
- 4) Probiotici per agricoltura (lievito per mangimi, additivi per mangimi, alimenti per animali domestici, medicina veterinaria ecc.)



Criteria per la selezione dei probiotici benefici

Lactobacillus spp. e *Bifidobacterium spp.* sono i batteri probiotici dominanti che si trovano nell'intestino superiore e inferiore. Mantengono un sano equilibrio della flora intestinale producendo acidi organici e aumentando i livelli di acidità nell'intestino, che a sua volta inibisce la crescita dei patogeni. Producono anche sostanze che agiscono come antibiotici naturali e uccidono i microrganismi indesiderati. L'utilizzo delle combinazioni di *Lactobacillus spp.* e *Bifidobacterium spp.* in integratori alimentari o prodotti lattiero-caseari porta benefici per la salute dell'ospite.

È necessario considerare le seguenti informazioni nella valutazione dei ceppi probiotici:

Livelli di qualità	Elementi di valutazione	Osservazioni
Requisiti critici	Identificazione genetica dei ceppi	Il metodo di identificazione più popolare è l'analisi 16s-rRNA. Risultati affidabili dovrebbero essere considerati quelli da un'organizzazione approvata dal governo.
	Stato dei depositi IDA (International Depository Authority)	International Depository Authority (IDA), ai sensi del Trattato di Budapest, ha approvato 41 organizzazioni in tutto il mondo per depositi ufficiali di microbi. Alcune di queste organizzazioni includono ATCC negli Stati Uniti, DSMZ in Germania, NCIM nel Regno Unito, CCTCC e CGMCC in Cina.
Requisiti di qualità	Metodi di analisi	Metodo di enumerazione
	Controlli di contaminazione incrociata	Le qualifiche di terze parti e l'audit sul fornitore sono utili per monitorare il sistema di qualità e identificare potenziali rischi per la qualità. È importante garantire il controllo di qualità nei punti di controllo critici per prevenire la contaminazione incrociata.
	Controlli dell'indice igienico	Indice di patogenicità Indice dei metalli pesanti
	Controlli logistici e di imballaggio	Schede tecniche Imballaggi e soluzioni logistiche convalidati
	Qualifiche del produttore	Le qualifiche di terze parti e l'audit sul fornitore sono utili per monitorare il sistema di qualità e identificare potenziali rischi per la qualità.
Requisiti tecnologici e normativi	Studio di sicurezza	I batteri probiotici dell'acido lattico sono stati utilizzati da molto tempo e diversi SRA (Strict Regulatory Authorities) hanno già approvato i ceppi probiotici adatti per l'uso in determinate applicazioni. Pertanto, non sono necessari studi di sicurezza specifici, tranne in caso di applicazione medica o microbi recentemente studiati.
	Studio di stabilità	È molto importante comprendere e controllare la stabilità del prodotto.
	Linee guida normative	Dipende da ogni SRA
	Linee guida per l'applicazione	Progetti di collaborazione con altri produttori di probiotici per sviluppare nuove linee guida di settore

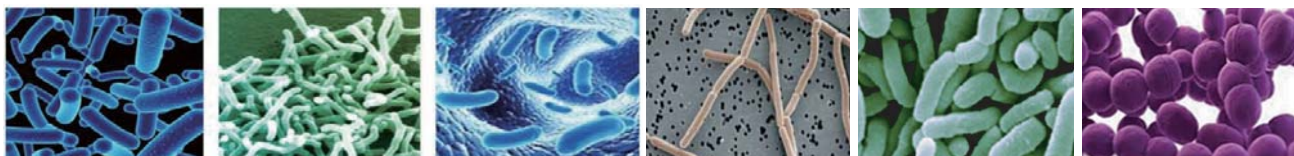
Con la crescente ricerca nel dominio dei probiotici, le SRA (Strict Regulatory Authorities) in tutto il mondo tendono ad approvare i probiotici come ingredienti alimentari sicuri. La maggior parte delle grandi aziende di probiotici ha stabilito protocolli solidi di qualità e sicurezza per supportare la propria attività.

Flora-Focus® Ceppi di Batteri Probiotici

Codice BioGrowing	Nome Generico	Nome Cinese	Potenza(CFU/g)
润盈菌株编号	菌株通用名称	中文名	活菌数 (CFU/g)
LA-G80	<i>Lactobacillus acidophilus</i>	嗜酸乳杆菌	2.0*10 ¹¹
Lp-G18	<i>Lactobacillus plantarum</i>	植物乳杆菌	5.0*10 ¹¹
Lr-G14	<i>Lactobacillus rhamnosus</i>	鼠李糖乳杆菌	5.0*10 ¹¹
LC-G11	<i>Lactobacillus casei</i>	干酪乳杆菌	4.0*10 ¹¹
LPc-G110	<i>Lactobacillus paracasei</i>	副干酪乳杆菌	4.0*10 ¹¹
LR-G100	<i>Lactobacillus reuteri</i>	罗伊氏乳杆菌	2.0*10 ¹¹
LB-G40	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i>	保加利亚乳杆菌	5.0*10 ¹⁰
LL-G41	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>lactis</i>	乳酸乳杆菌	5.0*10 ¹⁰
LS-G60	<i>Lactobacillus salivarius</i>	唾液乳杆菌	1.0*10 ¹¹
LH-G51	<i>Lactobacillus helveticus</i>	瑞士乳杆菌	1.0*10 ¹¹
LF-G89	<i>Lactobacillus fermentum</i>	发酵乳杆菌	2.0*10 ¹¹
LG-G12	<i>Lactobacillus gasseri</i>	格氏乳杆菌	2.0*10 ¹¹
LJ-G55	<i>Lactobacillus johnsonii</i>	约氏乳杆菌	1.0*10 ¹¹
LC-G22	<i>Lactobacillus crispatus</i>	卷曲乳杆菌	1.0*10 ¹¹
BB-G90	<i>Bifidobacterium bifidum</i>	两歧双歧杆菌	2.0*10 ¹¹
BL-G101	<i>Bifidobacterium animalis</i> ssp. <i>lactis</i> (<i>B.lactis</i>)	乳双歧杆菌	5.0*10 ¹¹
BL-G301	<i>Bifidobacterium longum</i> ssp. <i>longum</i> (<i>B.longum</i>)	长双歧杆菌	1.0*10 ¹¹
BI-G201	<i>Bifidobacterium longum</i> ssp. <i>infantis</i> (<i>B.infantis</i>)	婴儿双歧杆菌	1.0*10 ¹¹
BB-G95	<i>Bifidobacterium breve</i>	短双歧杆菌	3.0*10 ¹¹
BQ-G50	<i>Bifidobacterium adolescentis</i>	青春双歧杆菌	1.0*10 ¹¹
ST-G30	<i>Streptococcus thermophilus</i>	嗜热链球菌	4.0*10 ¹¹
LLL-G25	<i>Lactococcus lactis</i> ssp. <i>lactis</i>	乳酸乳球菌乳酸亚种	2.0*10 ¹¹
LLC-G42	<i>Lactococcus lactis</i> ssp. <i>cremoris</i>	乳酸乳杆菌乳脂亚种	2.0*10 ¹¹
PA-G73	<i>Pediococcus acidilactici</i>	乳酸片球菌	2.0*10 ¹¹
LM-G27	<i>Leuconostoc mesenteroides</i> ssp. <i>mesenteroides</i>	肠膜明串珠菌肠膜亚种	1.0*10 ¹¹
BC-G44	<i>Bacillus coagulans</i>	凝结芽孢杆菌	1.0*10 ¹¹
BC-G21	<i>Bacillus clausii</i>	克劳氏芽孢杆菌	1.0*10 ¹¹
CB-G57	<i>Clostridium butyricum</i>	丁酸梭菌	1.0*10 ⁶
EP-GA65	<i>Enterococcus faecalis</i>	粪肠球菌	2.0*10 ¹¹
SF-GA12	<i>Enterococcus faecium</i>	屎肠球菌	2.0*10 ¹¹
LB-G302	<i>Lactobacillus buchneri</i>	布氏乳杆菌	1.0*10 ¹¹
SD-G19	<i>Saccharomyces boulardii</i>	布拉迪酵母	2.0*10 ¹⁰
BS-GA28	<i>Bacillus subtilis</i>	枯草芽孢杆菌	8.0*10 ¹¹
BL-GA26	<i>Bacillus licheniformis</i>	地衣芽孢杆菌	5.0*10 ¹¹
BM-GA53	<i>Bacillus megaterium</i>	巨大芽孢杆菌	1.0*10 ¹⁰

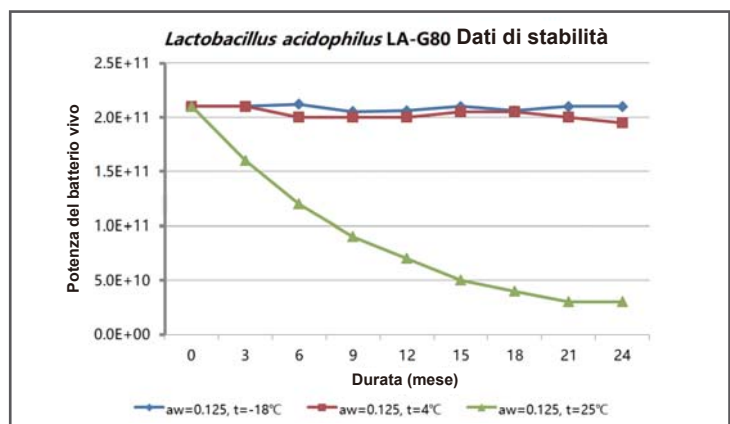
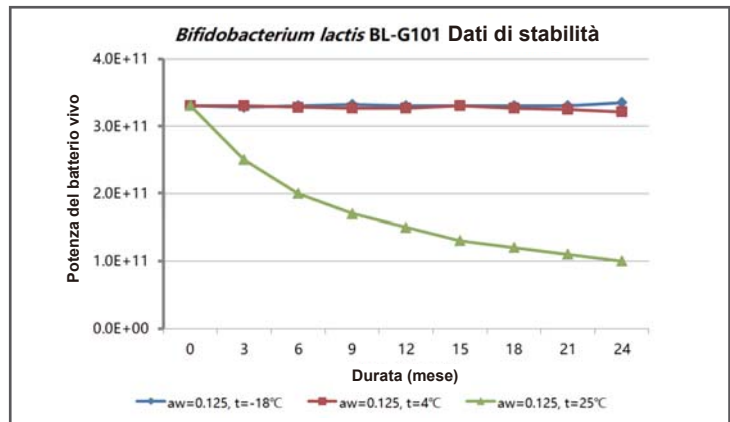
Osservazioni:

- (1) Le specie di ceppi sono geneticamente identificate.
- (2) È possibile fornire tipi di miscele/premiscele di probiotici in base alle esigenze del cliente.
- (3) Le specifiche riguardo la Tindalizzazione (Heat-Killed) potrebbero essere fornite in base ai requisiti del cliente.
- (4) La scheda tecnica completa è disponibile in base alle esigenze del cliente.
- (5) Solo per uso professionale, non destinato ai consumatori.



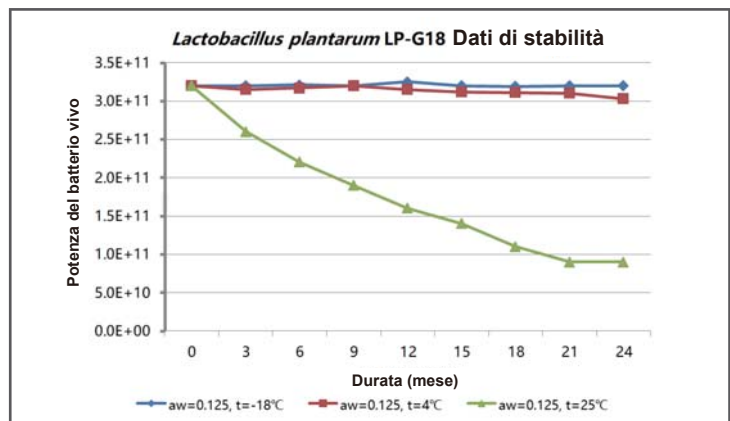
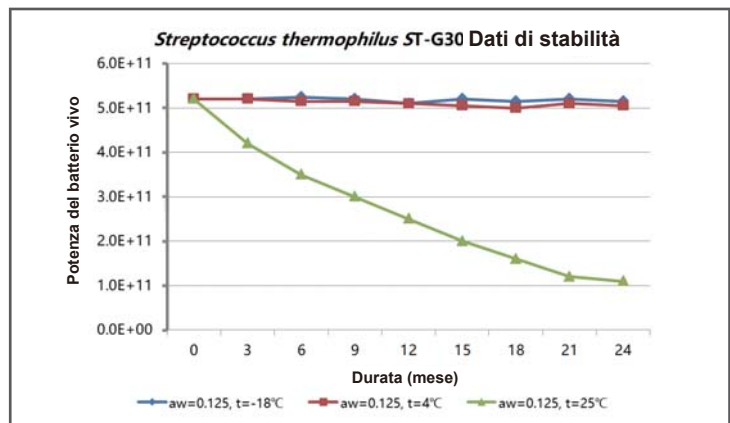
Indicatori tipici di qualità e stabilità del ceppo

Elementi	Specificazione
1. Aspetto esteriore	Polvere biancastra o di colore giallo chiaro
2. Identificazione genetica	Metodo 16s-rRNA ecc.
3. Numero deposito IDA	CCTCC M 2013336
4. Potenza del <i>Bifidobacterium lactis</i> vivo	$\geq 5.0 \cdot 10^{11}$ CFU/g
5. Contenuto di acqua	$\leq 5.0\%$
6. Batteri non lattici	≤ 500 CFU/g
(1) Coliformi	≤ 10 CFU/g
(2) Bacillus	≤ 50 CFU/g
(3) Enterococcus	≤ 35 MPN
(4) Muffe, Lieviti	≤ 10 CFU/g
7. Batteri patogeni	
(1) <i>Shigella</i>	Negativo
(2) <i>Salmonella</i>	Negativo
(3) <i>Staphylococcus aureus</i>	Negativo
8. Metalli pesanti	
(1) Piombo	≤ 1 ppm
(2) Arsenico	≤ 0.5 ppm



Documentazione di supporto:

- ◆ Rapporto di identificazione genetica
- ◆ Certificato di deposito IDA
- ◆ Certificato di analisi
- ◆ Rapporto di studio di stabilità
- ◆ Rapporto di studio sulla resistenza all'acido gastrico e ai sali biliari
- ◆ Certificato di test di sensibilità agli antibiotici
- ◆ Rapporto di studio sulla sicurezza
- ◆ Metodo di enumerazione microbica

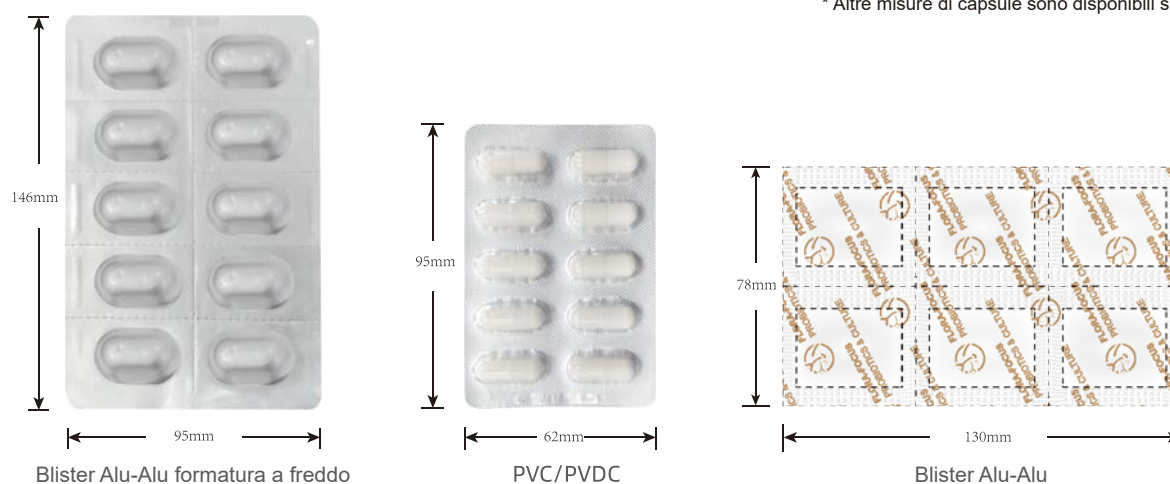


Sistemi di confezionamento

Capsule

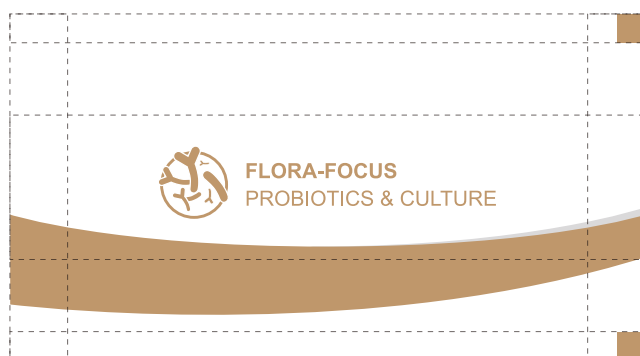
Tipo		Descrizione	
Guscio della capsula			Capsule vegetali (HPMC)
			Capsule enteriche di gelatina
			Capsule di gelatina
Imballaggio esterno	Bottiglie		Bottiglie PET
			Bottiglie vetro
	Blister	Misura #0	Blister Alu-Alu formatura a freddo (10 capsule/blister, 146mm*95mm)
		Misura #2	Blister PVC/PVDC (10 capsule/blister, 95mm*62mm)
	Misura #2	Blister Alu-Alu (6 capsule/blister, 130mm*78mm)	

* Altre misure di capsule sono disponibili su richiesta.



Bustine

Peso	Tipo	Misura	Materiale di imballaggio
1.0~3.5 grammi	Bustine sigillate sul retro	110mm*25mm	PE/Alu/PET
	Bustine rettangolari sigillate su tre lati	75mm*50mm	
3.5~5.0 grammi	Bustine sigillate sul retro	120mm*28mm	
	Bustine rettangolari sigillate su tre lati	85mm*50mm	
5.0~10.0 grammi	Bustine sigillate sul retro	145mm*28mm	
	Bustine rettangolari sigillate su tre lati	100mm*50mm	
20~40 grammi	Bustine sigillate sul retro	180mm*70mm	

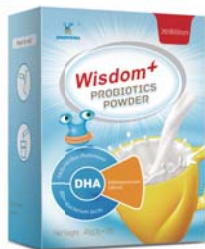


Bustine sigillate sul retro



Bustine rettangolari sigillate su tre lati

Probiotici per Bambini



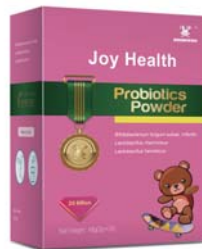
Wisdom+ Polvere Fermenti Lattici Vivi

Specificazioni:

- 20 Miliardi
- Bustine da 2.0g

Benefici

- Equilibrio della flora intestinale
- Promuove lo sviluppo intellettuale
- Favorisce l'assorbimento dei nutrienti
- Aumento dell'immunità



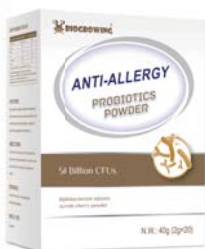
Joy Health Polvere Probiotica

Specificazioni:

- 20 Miliardi
- Bustine da 2.0g

Benefici

- Favorisce la digestione e l'assorbimento
- Integrazione di micronutrienti
- Allevia la malnutrizione cronica



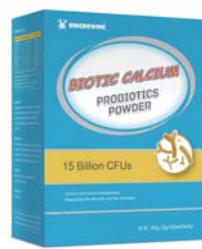
Anti-Allergy Polvere Fermenti Lattici Vivi

Specificazioni:

- 50 Miliardi
- Bustine da 2.0g

Benefici

- Allevia i sintomi allergici
- Rafforza l'immunità



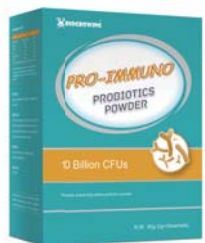
Biotic Calcium Polvere Fermenti Lattici Vivi

Specificazioni:

- 15 Miliardi
- Bustine da 2.0g

Benefici

- Rafforzamento osseo e del calcio
- Regola lo stomaco e l'intestino



Pro-Immuno Polvere Fermenti Lattici Vivi

Specificazioni:

- 10 Miliardi
- Bustine da 2.0g

Benefici

- Miglioramento dell'immunità



Kids Care Polvere Fermenti Lattici Vivi

Specificazioni:

- 10 Miliardi
- Bustine da 2.0g

Benefici

- Equilibrio della flora intestinale
- Miglioramento dell'immunità



Biotic Restore Polvere Fermenti Lattici Vivi

Formulazione raccomandata dall'OMS

Specificazioni:

- 10 Miliardi
- Bustine da 5.5g

Benefici

- Allevia la diarrea acuta
- Allevia la disidratazione



Biotic Plus Capsule

Specificazioni:

- 20 Miliardi
- Capsule da 250mg

Benefici

- Sollievo dalla diarrea
- Salute della digestione
- Miglioramento dell'assorbimento
- Viene incontro ai palati esigenti dei bambini

I benefici per la salute dichiarati di questi prodotti non sono stati valutati dall'Agenzia per gli Alimenti e i Medicinali (Food and Drug Administration Authority). Questi prodotti non sono destinati a diagnosticare, trattare, curare o prevenire alcuna malattia.

Probiotici per Donne



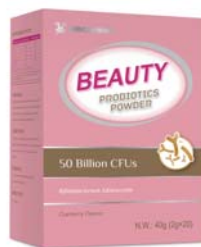
Biotic Fit Polvere Fermenti Lattici Vivi

Specificazioni:

- 20 Miliardi
- Bustine da 3.0g

Benefici

- Controllo del peso



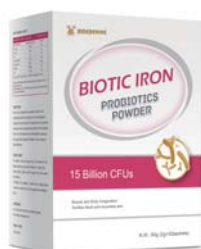
Beauty+ Polvere Fermenti Lattici Vivi

Specificazioni:

- 50 Miliardi
- Bustine da 2.0g

Benefici

- Mantiene la salute delle vie genito-urinarie femminili
- Allevia la stitichezza
- Regola la flora intestinale



Biotic Iron Polvere Fermenti Lattici Vivi

Specificazioni:

- 15 Miliardi
- Bustine da 2.0g

Benefici

- Rinvirimento della bellezza e del corpo
- Tonifica il sangue e nutre la pelle



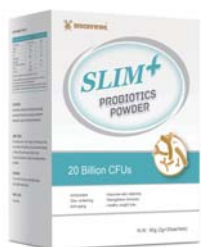
Postpartum Polvere Fermenti Lattici Vivi

Specificazioni:

- 50 Miliardi
- Bustine da 3.0g

Benefici

- Aiuta a guarire il sistema genito-urinario dopo il parto
- Regola la flora intestinale
- Regola il sistema endocrino
- Cura della pelle



Slim+ Polvere Fermenti Lattici Vivi

Specificazioni:

- 20 Miliardi
- Bustine da 2.0g

Benefici

- Antiossidante
- Migliora l'elasticità della pelle
- Sbiancamento della pelle
- Rafforza l'immunità
- Anti-invecchiamento
- Perdita di peso sana



Biotic Diet Polvere Fermenti Lattici Vivi (Bevanda proteica solida)

Specificazioni:

- 30 Miliardi
- Bustine da 3.0g

Benefici

- Controllo del peso
- Ricco di proteine e fibre alimentari



Female Care Capsule

Specificazioni:

- 10 Miliardi
- Capsule da 500mg

Benefici

- Salute del sistema riproduttivo
- Sollievo dalla diarrea
- Miglioramento dell'assorbimento
- Salute della digestione



Vaginbiol Capsule

Specificazioni:

- 20 Miliardi
- Capsule da 500mg

Benefici

- Migliora la salute vaginale

I benefici per la salute dichiarati di questi prodotti non sono stati valutati dall'Agenzia per gli Alimenti e i Medicinali (Food and Drug Administration Authority). Questi prodotti non sono destinati a diagnosticare, trattare, curare o prevenire alcuna malattia.

Probiotici per Adulti



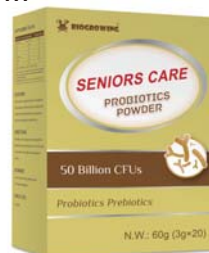
Intest Booster Polvere Fermenti Lattici Vivi

Specificazioni:

- 30 Miliardi
- Bustine da 3.5g

Benefici

- Migliora la motilità intestinale
- Migliora la digestione e l'assorbimento



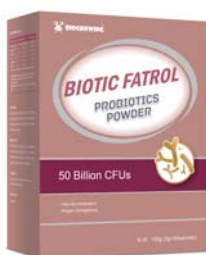
Seniors Care Polvere Fermenti Lattici Vivi

Specificazioni:

- 50 Miliardi
- Bustine da 2.0g

Benefici

- Allevia la sindrome dell'intestino irritabile, la gastrite cronica, l'infiammazione intestinale



Biotic Fatrol Polvere Fermenti Lattici Vivi

Specificazioni:

- 50 Miliardi
- Bustine da 5.0g

Benefici

- Aiuta il metabolismo dei lipidi
- Controllo del peso



IBS Care Capsule

Specificazioni:

- 30 Miliardi
- Capsule da 500mg

Benefici

- Allevia la sindrome dell'intestino irritabile
- Equilibrio della flora gastrointestinale



Dynabiotix Capsule

Specificazioni:

- 10 Miliardi
- Capsule da 500mg

Benefici

- Allevia il disagio intestinale
- Regola l'immunità



Biotic Restore Capsule

Specificazioni:

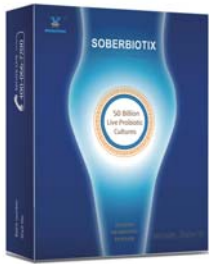
- 20 Miliardi
- Capsule da 500mg

Benefici

- Sollievo dalla diarrea associata agli antibiotici
- Equilibrio della flora intestinale

I benefici per la salute dichiarati di questi prodotti non sono stati valutati dall'Agenzia per gli Alimenti e i Medicinali (Food and Drug Administration Authority). Questi prodotti non sono destinati a diagnosticare, trattare, curare o prevenire alcuna malattia.

Probiotici per Adulti



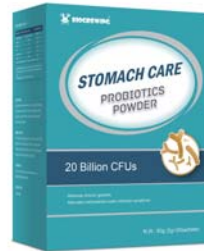
Soberbiotix Polvere Probiotica

Specificazioni:

- 50 Miliardi
- Bustine da 2.0g

Benefici

- Protezione del fegato
- Disperde gli effetti dell'alcol



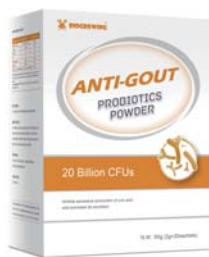
Stomach Care Polvere Fermenti Lattici Vivi

Specificazioni:

- 20 Miliardi
- Bustine da 2.0g

Benefici

- Allevia la sindrome dell'intestino irritabile, la gastrite cronica, l'infiammazione intestinale



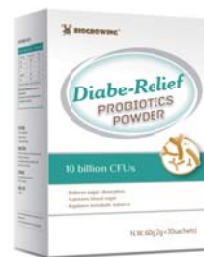
Anti-Gout Polvere Fermenti Lattici Vivi

Specificazioni:

- 20 Miliardi
- Bustine da 2.0g

Benefici

- Inibisce la produzione eccessiva di acido urico e ne favorisce l'escrezione



Diabe-Relief Polvere Fermenti Lattici Vivi

Specificazioni:

- 10 Miliardi
- Bustine da 2.0g

Benefici

- Allevia la pressione della glicemia
- Allevia l'assorbimento metabolico del diabete di tipo II



Anxiety Care Capsule

Specificazioni:

- 10 Billion,
- Capsule da 500mg

Benefici

- Sollievo dall'ansia
- Salute mentale



Omebiotix Capsule

Specificazioni:

- 40 Billion,
- Capsule da 500mg

Benefici

- Regolazione dei lipidi nel sangue
- Antinfiammatorio

I benefici per la salute dichiarati di questi prodotti non sono stati valutati dall'Agenzia per gli Alimenti e i Medicinali (Food and Drug Administration Authority). Questi prodotti non sono destinati a diagnosticare, trattare, curare o prevenire alcuna malattia.

[The Shining Essence] Prodotti Sanitari Probiotici

● SHINING ESSENCE CAPSULE



Numero di registrazione CFDA:

卫食健字(2000)第0358号

Claim salutistici approvati:

Miglioramento della funzione gastrointestinale (rilassamento intestinale), trattamento adiuvante alle lesioni chimiche del fegato

Ingredienti principali:

Lactobacillus acidophilus LA- G80

Bifidobacterium bifidum BB- G90

Latte scremato in polvere, Lattosio, Pectina

Richiedente:

Persone che soffrono di stitichezza o corrono alti rischi di esposizione alle sostanze chimiche

Specifiche della confezione:

Confezione standard: 210 mg/capsula * 18/60/90 capsule

Confezione regalo: 210 mg/capsula * 6 capsule/scatola * 8 scatole

Durata di conservazione:

24 mesi, conservare in luogo fresco e asciutto

● SHINING GASTRIC PROTECTION CAPSULE



Numero di registrazione CFDA:

国食健字G20041228

Claim salutistici approvati:

Protezione ausiliaria della mucosa gastrica

Ingredienti principali:

Estratto di *Hericium erinaceus*

Lactobacillus acidophilus LA- G80

Richiedente:

Adulti con alterazioni della mucosa gastrica, una capsula alla volta, due volte al giorno

Specifiche della confezione:

Confezione standard: 180 mg/capsula * 18/60/90 capsule

Confezione regalo: 180 mg/capsula * 6 capsule/scatola * 8 scatole

Durata di conservazione:

24 mesi, conservare in luogo fresco e asciutto

● SHINING SICANEL CAPSULE



Numero di registrazione CFDA:

国食健字G20050224

Claim salutistici approvati:

Regolazione dei lipidi nel sangue

Ingredienti principali:

Riso rosso

Lactobacillus acidophilus LA- G80

Richiedente:

Pazienti con livelli elevati di lipidi nel sangue, adulti, due capsule alla volta, due volte al giorno

Specifiche della confezione:

Confezione standard: 200 mg/capsula * 18/60/90 capsule

Confezione regalo: 200 mg/capsula * 6 capsule/scatola * 8 scatole

Durata di conservazione:

24 mesi, conservare in luogo fresco e asciutto

Coltura starter per yogurt probiotico

La coltura starter per yogurt probiotico di BioGrowing è al 100% naturale



2 Ceppi Probiotici Coltura Starter per Yogurt

Ingredienti: *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, Vitamina C, Vitamina B1, Gluconato di zinco, Lattato di calcio, Maltodestrina

Standard del prodotto: 2,0 grammi/bustina, 10 bustine/confezione

Applicazione: coltura starter per yogurt fatto in casa; Integratori orali

Dosaggio consigliato: 2,0 grammi per la preparazione di 1 litro di yogurt fresco; 2,0 grammi al giorno se assunto come integratore orale

Durata di conservazione: 18 mesi se conservato a temperatura inferiore a 0°C; 12 mesi in luogo fresco e asciutto

NON-OGM: Per quanto ne sappiamo, nessun ingrediente di nessuno dei prodotti BioGrowing deriva da organismi geneticamente modificati.



5 Ceppi Probiotici Coltura Starter per Yogurt

Ingredienti: *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, *Bifidobacterium lactis*, *Bifidobacterium bifidum*, *Bifidobacterium longum*, Vitamina C, Vitamina B1, Gluconato di zinco, Lattato di calcio, Maltodestrina, Frutto-oligosaccaride

Standard del prodotto: 2,0 grammi/bustina, 10 bustine/confezione

Applicazione: coltura starter per yogurt fatto in casa; Integratori orali

Dosaggio consigliato: 2,0 grammi per la preparazione di 1 litro di yogurt fresco; 2,0 grammi al giorno se assunto come integratore orale

Durata di conservazione: 18 mesi se conservato a temperatura inferiore a 0°C; 12 mesi in luogo fresco e asciutto

NON-OGM: Per quanto ne sappiamo, nessun ingrediente di nessuno dei prodotti BioGrowing deriva da organismi geneticamente modificati.



7 Ceppi Probiotici Coltura Starter per Yogurt

Ingredienti: *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, *Bifidobacterium lactis*, *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus rhamnosus*, Vitamina C, Vitamina B1, Gluconato di zinco, Lattato di calcio, Maltodestrina

Standard del prodotto: 2,0 grammi/bustina, 10 bustine/confezione

Applicazione: coltura starter per yogurt fatto in casa; Integratori orali

Dosaggio consigliato: 2,0 grammi per la preparazione di 1 litro di yogurt fresco; 2,0 grammi al giorno se assunto come integratore orale

Durata di conservazione: 18 mesi se conservato a temperatura inferiore a 0°C; 12 mesi in luogo fresco e asciutto

NON-OGM: Per quanto ne sappiamo, nessun ingrediente di nessuno dei prodotti BioGrowing deriva da organismi geneticamente modificati.



8 Ceppi Probiotici Coltura Starter per Yogurt

Ingredienti: *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, *Bifidobacterium lactis*, *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus rhamnosus*, *Lactobacillus reuteri*, Vitamina C, Vitamina B1, Gluconato di zinco, Lattato di calcio, Maltodestrina

Standard del prodotto: 2,0 grammi/bustina, 10 bustine/confezione

Applicazione: coltura starter per yogurt fatto in casa; Integratori orali

Dosaggio consigliato: 2,0 grammi per la preparazione di 1 litro di yogurt fresco; 2,0 grammi al giorno se assunto come integratore orale

Durata di conservazione: 18 mesi se conservato a temperatura inferiore a 0°C; 12 mesi in luogo fresco e asciutto

NON-OGM: Per quanto ne sappiamo, nessun ingrediente di nessuno dei prodotti BioGrowing deriva da organismi geneticamente modificati.



Probiotici per Bambini Coltura Starter per Yogurt

Ingredienti: *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, *Bifidobacterium lactis*, *Bifidobacterium infantis*, Frutto-oligosaccaride, DHA, Vitamina C, Vitamina B1, Gluconato di zinco, Lattato di calcio, Maltodestrina

Standard del prodotto: 2,0 grammi/bustina, 10 bustine/confezione

Applicazione: coltura starter per yogurt fatto in casa; Integratori orali

Dosaggio consigliato: 2,0 grammi per la preparazione di 1 litro di yogurt fresco; 2,0 grammi al giorno se assunto come integratore orale

Durata di conservazione: 18 mesi se conservato a temperatura inferiore a 0°C; 12 mesi in luogo fresco e asciutto

NON-OGM: Per quanto ne sappiamo, nessun ingrediente di nessuno dei prodotti BioGrowing deriva da organismi geneticamente modificati.



Yogurtiera Coltura Starter per Yogurt

Prepara da solo yogurt probiotico

1. Togliere la coltura starter dal frigorifero e tenerla a temperatura ambiente per 15 minuti prima della preparazione.
2. Versare 1000 ml di latte puro in un contenitore (o ciotola) pulito e sigillato. Aggiungere la coltura starter nel latte e disperdere uniformemente. Una volta disperso, chiudere il contenitore con il suo coperchio.
3. Lasciar fermentare il latte mantenendo il contenitore sigillato ad una temperatura di 38 - 42°C per 6 - 10 ore.
4. Mettere il latte fermentato in frigorifero per fermare ogni ulteriore fermentazione. Se il latte viene fatto fermentare per più o meno dell'intervallo di tempo prescritto, lo yogurt non avrà un buon sapore.
5. Esalta il gusto dello yogurt aggiungendo miele o frutta. Condividi la gioia di una miriade di sapori con la tua famiglia e i tuoi amici!

Fermentazione probiotica/Senza conservanti/Senza stabilizzatori/Senza addensanti



Fragola Yogurt in Polvere

Ingredienti:

Latte intero in polvere, Zucchero, Fragola in polvere,

Lactobacillus acidophilus,
Bifidobacterium lactis
Lactobacillus bulgaricus,
Streptococcus thermophilus

Specifiche: 225 grammi/sacchetto

Un sacchetto serve per preparare 1000 ml di yogurt probiotico

Conservazione: In luogo fresco e asciutto

Periodo di validità: 18 mesi



Mango Yogurt in Polvere

Ingredienti:

Latte intero in polvere, Zucchero, Mango in polvere,

Lactobacillus acidophilus,
Bifidobacterium lactis
Lactobacillus bulgaricus,
Streptococcus thermophilus

Specifiche: 225 grammi/sacchetto

Un sacchetto serve per preparare 1000 ml di yogurt probiotico

Conservazione: In luogo fresco e asciutto

Periodo di validità: 18 mesi



Mirtilli Yogurt in Polvere

Ingredienti:

Latte intero in polvere, Zucchero, Sapore di mirtilli,

Lactobacillus acidophilus,
Bifidobacterium lactis
Lactobacillus bulgaricus,
Streptococcus thermophilus

Specifiche: 225 grammi/sacchetto

Un sacchetto serve per preparare 1000 ml di yogurt probiotico

Conservazione: In luogo fresco e asciutto

Periodo di validità: 18 mesi



Wisdom+ Yogurt in Polvere

Ingredienti:

Latte intero in polvere, Zucchero, Taurina, Gluconato di zinco, Vitamina A

Streptococcus thermophilus ST-G30
Lactobacillus bulgaricus LB-G40
Bifidobacterium longum BL-G301
Lactobacillus reuteri LR-G100
Bifidobacterium lactis BL-G101
Lactobacillus paracasei LpC-G110
Lactobacillus salivarius LS-G60

Specifiche: 225 grammi/sacchetto

Un sacchetto serve per preparare 1000 ml di yogurt probiotico

Conservazione: In luogo fresco e asciutto

Periodo di validità: 18 mesi



Beauty+ Yogurt in Polvere

Ingredienti:

Latte intero in polvere, Zucchero, Peptidi di collagene di pesce

Streptococcus thermophilus ST-G30
Lactobacillus bulgaricus LB-G40
Bifidobacterium bifidum BB-G90
Bifidobacterium adolescentis BQ-G50
Bifidobacterium breve BB-G95
Lactobacillus plantarum Lp-G18
Lactobacillus rhamnosus Lr-G14

Specifiche: 225 grammi/sacchetto

Un sacchetto serve per preparare 1000 ml di yogurt probiotico

Conservazione: In luogo fresco e asciutto

Periodo di validità: 18 mesi



Protect+ Yogurt in Polvere

Ingredienti:

Latte intero in polvere, Zucchero, Curcuma in polvere

Streptococcus thermophilus ST-G30
Lactobacillus bulgaricus LB-G40
Lactobacillus gasseri LG-G12
Lactobacillus johnsonii LJ-G55
Bifidobacterium bifidum BB-G90
Lactobacillus acidophilus LA-G80
Lactobacillus rhamnosus Lr-G14

Specifiche: 225 grammi/sacchetto

Un sacchetto serve per preparare 1000 ml di yogurt probiotico

Conservazione: In luogo fresco e asciutto

Periodo di validità: 18 mesi

Yogurt fatto in casa – Benessere a casa tua



Come preparare lo yogurt fatto in casa

Riempire a metà il contenitore della yogurtiera con acqua tiepida (<45°C).

1. Aggiungere lo yogurt in polvere.
2. Mescolare bene l'acqua e lo yogurt in polvere.
3. Aggiungere acqua per riempire il contenitore.
4. Mantenere la temperatura a 43°C per 6-10 ore e il tuo yogurt fresco sarà pronto. Conservare lo yogurt in frigorifero per un gusto migliore.

*La yogurtiera è l'apparecchio in grado di mantenere una temperatura di fermentazione stabile di 43°C.



Yogurt Probiotico in Polvere a Base di Soia

- 6 Ceppi probiotici
- Sapore leggero di soia
- La potenza dei probiotici può raggiungere i 50 miliardi di CFU/100 g alla fine della fermentazione

Ingredienti:

Soia in polvere istantanea (soia non-OGM, sciroppo di maltosio, zucchero bianco), *Streptococcus thermophilus* ST-G30, *Lactobacillus bulgaricus* LB-G40, *Lactobacillus paracasei* LpC-G110, *Lactobacillus rhamnosus* Lr-G14, *Bifidobacterium lactis* BL-G101, *Lactobacillus plantarum* Lp-G18

Confezione: 196 g/sacchetto x 6

Conservazione: In luogo fresco e asciutto. Evitare la luce solare.

Periodo di validità: 18 mesi.

Bioguard® Colture Starter (Per Uso Industriale)

Tipo di prodotto	La composizione della coltura													Caratteristiche				
	ST	LB	LL.L	LL.C	LA	BL	LC	LPc	Lr	LR	LF	Lp	Velocità di fermentazione	Viscosità	Gusto	Densità	Post-acidità	
Colture Starter DVS	Colture starter termofile per il settore lattiero-caseario																	
	GF 231	+	+										★★★	★★	★★★★	★	★★★	
	GF 468	+	+										★★★★	★★★★	★★	★★	★★★	
	GF 479	+	+										★★★★	★★	★★★★	★★★★	★★	
	GF 655	+	+										★★★★	★★	★★★★	★★★★	★★	
	GF 665	+	+										★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★	
	GF 669	+	+										★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	
	GF 686	+	+										★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	
	GF 867	+	+										★★★★	★★★★	★★	★★★★	★★	
	GF 868	+	+										★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★	
GF 967	+	+										★★★★	★★★★	★★	★★★★	★★		
Colture Starter DVS	Colture starter mesofile per il settore lattiero-caseario																	
	GF 214			+									★	★★	★	★	★★	
	GF 215				+								★	★★	★	★	★★	
	GF 218			+	+								★	★★	★	★	★★	
	GF 227	+		+	+								★★	★★	★★	★★	★★	
	GF 927	+		+	+								★★★★	★★★★	★★	★★★★	★★★	
Colture Starter Probiotiche DVS	Colture starter per yogurt probiotico e bevande probiotiche																	
	GFY 111					+	+						★★	★	★★★★★	★★	★★★	
	GFY 112					+	+			+			★★	★	★★★★	★★★	★★★	
	GFY 611	+				+	+						★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	
	GP 101								+	+		+	★★	★	★★★★	★★★	★★★	
	GFY 114					+	+		+	+		+	★★	★	★★★★	★★★	★★★★	
	GFY 116					+	+	+	+	+		+	★★★★	★	★★★★	★★★	★★★★	
	GFY 119			+	+	+	+	+	+	+	+	+	★★★★	★	★★★★	★★★	★★★	
	Colture Starter Probiotiche DVS	Colture starter per yogurt da bere																
		GF 101								+				Per yogurt da bere (tipo Yakult)				
GF 201			+						+									
Coltura starter per birra acida																		
Lacto Sour			+	+		+				+		+	Scheda tecnica disponibile su richiesta					
Coltura starter per frutta e verdura																		
Lacto V&F								+		+		+	Scheda tecnica disponibile su richiesta					
Agenti protettivi biologici																		
GP 101									+	+		+	Inibisce la crescita di muffe e lieviti, per prolungare la durata di conservazione.					
Colture Starter a Base Vegetale DVS	Colture starter a base vegetale																	
	GS 485	+	+										Scheda tecnica disponibile su richiesta					
	GC101							+		+		+						
NP108					+						+							

Osservazioni:

(1) Coltura starter termofila: intervallo di temperatura di fermentazione preferito a 37°C ~44°C.

(2) Coltura starter mesofila: intervallo di temperatura di fermentazione preferito a 25°C ~ 37°C.

(3) ST: *Streptococcus thermophilus*, LB: *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*; LL.L: *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*; LL.C: *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*; LA: *Lactobacillus acidophilus*; BL: *Bifidobacterium lactis*; LC: *Lactobacillus casei*; LPc: *Lactobacillus paracasei*; Lr: *Lactobacillus rhamnosus*; LR: *Lactobacillus reuteri*; LF: *Lactobacillus fermentum*; Lp: *Lactobacillus plantarum*.

Legenda: ★ - Molto Basso ★★ - Basso; ★★★ - Medio; ★★★★ - Alto; ★★★★★ - Molto alto.

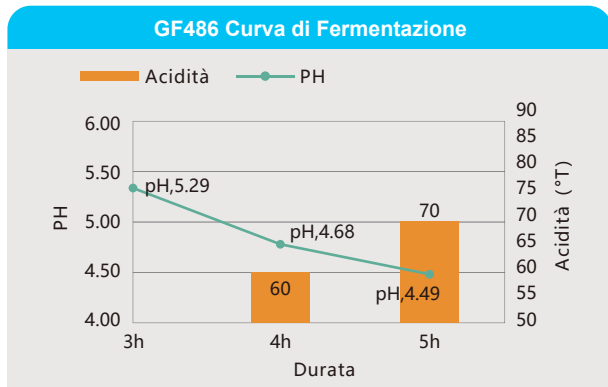
Coltura Starter GF486

Streptococcus thermophilus
Lactobacillus bulgaricus

Specificazione:

Contenuto netto: 55 g/sacchetto

Dimensione del lotto: 200 unità/sacchetto, 1000L latte



Osservazioni

1. Il latte ricostituito da latte intero in polvere (10%) è stato utilizzato come base per questa fermentazione. Condizioni di fermentazione: 2,5% di proteine del latte ricostituito; 6% di saccarosio; sterilizzato a 95°C per 5 minuti.
2. Quantità per inoculazione: 200U/tonnellata; temperatura di fermentazione: 42°C.
3. La curva di fermentazione mostrata in questo grafico è misurata sotto condizioni sperimentali ed è solo orientativa. A causa della differenza relativa alla fonte del latte, al contenuto proteico e alle condizioni dell'attrezzatura, il risultato non sarà coerente con il grafico. Si prega di contattare il nostro personale di servizio per ulteriori dati.

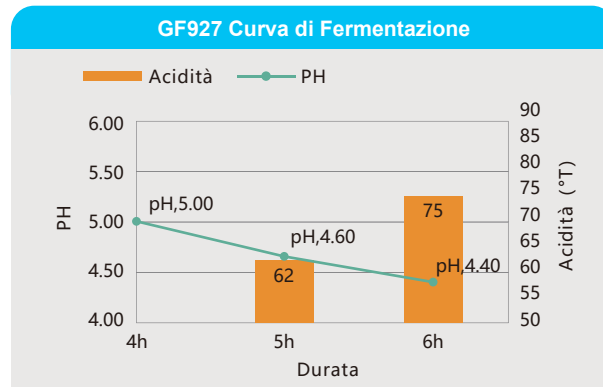
Coltura Starter GF927

Lactococcus lactis subsp. lactis
Lactococcus lactis subsp. cremoris
Streptococcus thermophilus

Specificazione:

Contenuto netto: 35 g/sacchetto

Dimensione del lotto: 200 unità/sacchetto, 1000L latte



Osservazioni

1. Il latte ricostituito da latte intero in polvere (10%) è stato utilizzato come base per questa fermentazione. Condizioni di fermentazione: 2,5% di proteine del latte ricostituito; 6% di saccarosio; sterilizzato a 95°C per 5 minuti.
2. Quantità per inoculazione: 200U/tonnellata; temperatura di fermentazione: 37°C.
3. La curva di fermentazione mostrata in questo grafico è misurata sotto condizioni sperimentali ed è solo orientativa. A causa della differenza relativa alla fonte del latte, al contenuto proteico e alle condizioni dell'attrezzatura, il risultato non sarà coerente con il grafico. Si prega di contattare il nostro personale di servizio per ulteriori dati.

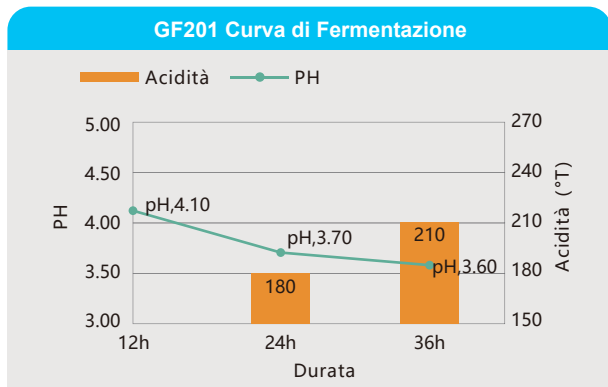
Coltura Starter GF201

Lactobacillus casei
Lactobacillus bulgaricus

Specificazione:

Contenuto netto: 20 g/sacchetto

Dimensione del lotto: 200 unità/sacchetto, 1000L latte



Osservazioni

1. Il latte ricostituito da latte intero in polvere (12%) è stato utilizzato come base per questa fermentazione. Condizioni di fermentazione: 4% di proteine del latte ricostituito; 2% di glucosio; sterilizzato a 95°C per 5 minuti.
2. Quantità per inoculazione: 200U/tonnellata; temperatura di fermentazione: 37°C.
3. La curva di fermentazione mostrata in questo grafico è misurata sotto condizioni sperimentali ed è solo orientativa. A causa della differenza relativa alla fonte del latte, al contenuto proteico e alle condizioni dell'attrezzatura, il risultato non sarà coerente con il grafico. Si prega di contattare il nostro personale di servizio per ulteriori dati.

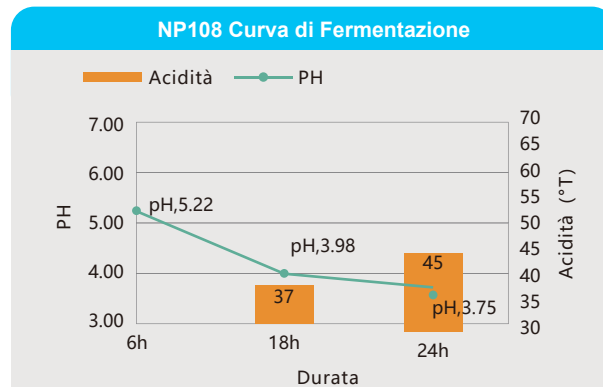
Coltura Starter NP108

Lactobacillus fermentum
Lactobacillus acidophilus

Specificazione:

Contenuto netto: 20 g/sacchetto

Dimensione del lotto: 200 unità/sacchetto, 1000L latte



Osservazioni

1. Come base per questa fermentazione è stato utilizzato il 13% di farina di avena. Condizioni di fermentazione: 2,0% di contenuto proteico della farina dopo la dissoluzione; 7% di saccarosio; sterilizzato a 105°C per 10 minuti.
2. Quantità per inoculazione: 200U/tonnellata; temperatura di fermentazione: 38°C.
3. La curva di fermentazione mostrata in questo grafico è misurata sotto condizioni sperimentali ed è solo orientativa. A causa della differenza relativa alla fonte del latte, al contenuto proteico e alle condizioni dell'attrezzatura, il risultato non sarà coerente con il grafico. Si prega di contattare il nostro personale di servizio per ulteriori dati.

Applicazioni negli Alimenti Fermentati



Verdure Fermentate

Le verdure fermentate contengono vitamine, minerali, esteri, un gran numero di batteri lattici attivi, oltre ad altri nutrienti e ingredienti funzionali. Il processo di fermentazione può migliorare il gusto, accelerare i tempi di produzione e ridurre il contenuto di nitriti.

Ceppi

Lactobacillus rhamnosus Lr-G14

Lactobacillus casei LC-G11

Lactobacillus plantarum Lp-G18



Cereali Fermentati

Attraverso il processo di fermentazione, le sostanze macromolecolari, come l'amido e i beta-glucani, possono essere convertite in piccole molecole come i polisaccaridi, che sono facilmente digeribili. Durante la fermentazione viene prodotto anche un gran numero di aminoacidi essenziali, acidi grassi a catena corta e altri nutrienti, che in seguito miglioreranno l'ambiente intestinale.

Ceppi

Lactobacillus plantarum Lp-G18

Lactobacillus acidophilus LA-G80



Succo di Frutta & Verdure Fermentato

Un gran numero di metaboliti viene prodotto attraverso la fermentazione di frutta e verdure, come aminoacidi e acidi grassi a catena corta, che in seguito miglioreranno l'ambiente intestinale.

Ceppi

Lactobacillus plantarum Lp-G18

Lactobacillus rhamnosus Lr-G14

Lactobacillus casei LC-G11



Birra Acida Fermentata

La birra acida è uno dei tipi di birra più antichi al mondo e sta diventando una nuova tendenza. La fermentazione dei batteri lattici sulla base della fermentazione del lievito conferisce alla birra un sapore unico.

Ceppi

Lactobacillus acidophilus LA-G80

Lactobacillus plantarum Lp-G18

Lactobacillus bulgaricus LB-G40

Lactococcus lactis LLL-G25

Lactobacillus rhamnosus Lr-G14



BIOGROWING CO., LTD.

Via Songze 10666, Distretto di Qingpu, 201700 Shanghai, Cina

T: + 86 21 3920 5777 **F:** + 86 21 3920 5776 **E:** cs@biogrowing.com **W:** www.biogrowing.com