



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ЗАКВАСКИ «ЙОГУРТОВАЯ»

Закваска «Йогуртовая» с маркировкой ООО «Инновационная компания «Экобиос» относится к функциональным компонентам, необходимым для производства продуктов переработки молока.

### ФОРМА ВЫПУСКА

Стекланные флаконы объемом 100 мл.  
Объем закваски 50 мл.

### ХАРАКТЕРИСТИКА И СОСТАВ

Взвесь лактобактерий в соевой питательной среде в виде мутной жидкости желтовато-коричневого цвета. Вкус – сладковато-кислый. На дне флакона визуально определяется белесоватый осадок. Питательная среда, содержащая продукты жизнедеятельности бактерий, изготовлена из натурального пищевого генетически немодифицированного соевого субстрата с использованием высокоочищенной питьевой воды, с добавлением аскорбиновой кислоты (витамина С), пищевой соли (NaCl), инулина и штаммов бактерий вида *Lactobacillus helveticus* NK-1 и *Streptococcus thermophilus* на основе гидролизатно-соевой среды (ГСС). Для производства закваски используется штамм *Lactobacillus helveticus* NK-1 из коллекции ГКНМ ФБУН МНИИЭМ им. Г.Н. Габричевского Роспотребнадзора.

Указанный штамм лактобактерий широко применяется в пищевой промышленности при производстве кисломолочных продуктов с пробиотическими свойствами для людей всех возрастов, в том числе детей раннего возраста, и при производстве медицинских иммунобиопрепаратов в РФ на протяжении более 40 лет. Входит в состав заквасок с подтвержденной историей безопасного применения, включенных в ТУ 9229-369-00419785-04 ГНУ ВНИМИ «Закваски, бактериальные концентраты, дрожжи и тест-культуры», а также применяется в БАД-пробиотиках, производимых на территории РФ.

В 1 мл закваски «Йогуртовая» содержится  $1 \cdot 10^7$  -  $7 \cdot 10^7$  клеток живых активных бактерий (не менее  $10^7$  микробных клеток в 1 г.).

### СВОЙСТВА

Лактобактерии являются представителями нормальной, характерной для здорового организма, микроэкологии различных отделов желудочно-кишечного тракта человека (от полости рта до толстого кишечника).

Лактобактерии препятствуют росту патогенных микроорганизмов, синтезируют органические кислоты, поддерживают кислую среду в кишечнике, вырабатывают перекись водорода, антибиотикоподобные субстанции, тем самым препятствуют расселению и размножению инфекции. Лактобактерии и другая пристеночная микрофлора ускоряют синтез антител, лизоцима, интерферонов, цитокинов и активируют фагоцитоз. Участвуют в мембранном пищеварении. Лактобактерии продуцируют ферменты, расщепляющие молочный сахар и препятствуют возникновению лактазной недостаточности. Без этих микроорганизмов молоко нормально не усваивается. Лактобактерии участвуют в регуляции обмена веществ, помогают организму в борьбе с пищевой аллергией, стимулируют сократительную функцию кишечника, укрепляют иммунитет и восстанавливают защитные функции организма. Молочная кислота, синтезируемая лактобактериями, активизирует усвоение витамина Д, железа и кальция. Лактобактерии, вместе с другими представителями нормальной кишечной микрофлоры участвуют в синтезе и всасывании витаминов К, В, Е, РР.

Уменьшение количества нормальной микрофлоры способствует нарушению пищеварения, развитию инфекционных болезней, ослаблению иммунитета, возникновению патологий желудочно-кишечного тракта.

Инулин стимулирует быстрое размножение полезных микроорганизмов, что тормозит развитие болезнетворных бактерий, увеличивает усвояемость кальция, магния и других минералов у взрослых людей, способствует более скорому выведению из организма токсинов, способствует нормализации функции ЖКТ.

### ПОКАЗАНИЯ К ПРИМЕНЕНИЮ

- дисбактериоз и другие нарушения микрофлоры;
- применение антибиотиков и химиопрепаратов;
- расстройства стула - запоры, метеоризм;
- аллергические заболевания с разными клиническими проявлениями;
- работа во вредных условиях производства и проживание в неблагоприятных условиях окружающей среды (химическое, биологическое и радиоактивное заражение);
- беременность - с целью предупреждения развития дисбактериоза;
- акклиматизация;
- послеоперационный период;



- умственные и физические перегрузки.

Лактобактерии вызывают послабление стула и назначаются пациентам, страдающим запорами различного генеза. Применение лактобактерий помогает нормализовать стул и отказаться от слабительных средств.

Микрофлора кишечника играет большую роль в правильной переваривании пищи. Снижение количества «полезной» флоры ведет к росту гнилостных бактерий, и, соответственно, к нарушению правильного пищеварения. В просвете кишечника скапливается большое количество недопереваренной пищи, которая «бродит» и «гниет», что ведет к скоплению газов в кишечнике и неприятному запаху изо рта.

## ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ

Индивидуальная непереносимость компонентов

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Закваска на основе живых лактобактерий используется для приготовления йогурта в домашних условиях.

С закваской «Экобиос» йогурт можно сделать:

- в термосе;
- в кастрюле (эмалированной);
- в стеклянной банке 1л.;
- в йогуртнице;
- в мультиварке.

Инструкция изготовления йогурта на основе закваски:

1. Тщательно обработайте выбранную посуду для приготовления йогурта кипятком.

2. Вскипятите 1 литр молока (коровьего или соевого) и остудите его до температуры 37<sup>0</sup>-40<sup>0</sup> С. Оптимальная жирность молока должна составлять 2,5 или 3,2 %.

3. Добавьте в молоко всю йогуртовую закваску «Экобиос» из флакона (50мл на 1 л молока). Хорошо перемешайте (не меньше 1 минуты) и закройте крышкой.

4. Оберните посуду с йогуртом плотной тканью (одеялом или махровым полотенцем) и поставьте в теплое место без сквозняков (около батареи) на 4-6 часов.

В летнее время (при отключенном отоплении) йогурт легко приготовить в термосе, йогуртнице или мультиварке. При использовании данной бытовой техники следуйте инструкции производителя.

5. Через 4-6 часов необходимо проверить готовность йогурта. Время завершения сквашивания молока определяется наклоном посуды, в которой готовили йогурт. Содержимое оставляет на стенках посуды характерный след. При этом заметно образование густой консистенции.

6. Поставьте посуду с йогуртом в холодильник на 2 часа. Йогурт готов к употреблению.

Перед непосредственным употреблением, вы можете добавить по вашему вкусу фрукты, ягоды, мед, сахар, сироп, варенье или сахарозаменитель. Приятного аппетита!

Срок хранения в холодильнике готового йогурта составляет не более 3-х суток.

Йогуртовую закваску «Экобиос» можно использовать для повторного заквашивания не меньше 3-х раз.

Для этого 100мл готового йогурта до его охлаждения помещают в простерилизованную (обработанную кипятком) герметичную посуду и помещают в холодильник. Хранить такую закваску можно не более 3-х суток.

Ошибки, которые нужно исключить:

- Добавление в молоко заниженного объема закваски.
- Молоко при сквашивании оказалось слишком горячим.
- Заквашивание молока без перемешивания в нем закваски.

На основе растительного молока (соевого, миндального, кокосового и др.) вы можем сделать безлактозный питьевой био йогурт.

Идеально подходит при непереносимости лактозы.

## УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить при температуре не выше (4±2)°С

## СРОК ГОДНОСТИ

Не более 60 дней со дня изготовления.

## РЕАЛИЗАЦИЯ

Через аптечную сеть и специализированные отделы торговой сети.

## РАЗРАБОТЧИК / ИЗГОТОВИТЕЛЬ / ОРГАНИЗАЦИЯ, УПОЛНОМОЧЕННАЯ ПРИНИМАТЬ ПРЕТЕНЗИИ ОТ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ:

ООО «Инновационная компания «Экобиос», РФ, 460026, г. Оренбург, ул. Карагандинская, д. 48А.  
Телефон: (3532) 70-31-84, (3532) 52-84-80  
e-mail: iccobios@list.ru

[www.ecobios.ru](http://www.ecobios.ru)

[www.proecobios.ru](http://www.proecobios.ru)

[www.экобиос.рф](http://www.экобиос.рф)

Продукция соответствует техническим регламентам Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011 ТР ТС 029/2012, ТР ТС 033/2013.

## Ассортимент продукции ООО «Инновационная компания «Экобиос»:

### Синбиотики на гидролизатно-сывороотно-молочной среде:

- БАД к пище «Синбиотик «МИКРОХЕЛП®-В» с нейтральным вкусом;
- БАД к пище «Синбиотик «МИКРОХЕЛП®-В» со вкусом абрикоса;
- БАД к пище «Синбиотик «МИКРОХЕЛП®-В» со вкусом банана;
- БАД к пище «Синбиотик «МИКРОХЕЛП®-L» с нейтральным вкусом;
- БАД к пище «Синбиотик «МИКРОХЕЛП®-L» со вкусом абрикоса;
- БАД к пище «Синбиотик «МИКРОХЕЛП®-L» со вкусом банана.

### Синбиотики на гидролизатно-соевой среде (гипоаллергенные):

- БАД к пище «Синбиотик «Соя-бифидум плюс» - источник бифидобактерий;
- БАД к пище «Синбиотик «Соя-лактум плюс» - источник лактобактерий;
- Пробиотик на гидролизатно-соевой основе - пищевая пробиотическая добавка для обогащения пищи бифидобактериями;
- Закваска «Йогуртовая» для домашнего приготовления йогурта на основе соевой среды и лактобактерий.

