

Особливості виробництва препарату “Ацилакт”

Руснак О. Ю.

Національний авіаційний університет, Київ

Пробіотики, ці корисні мікроорганізми, які сприяють зміцненню здоров'я кишківника та загального здоров'я організму, стали неодмінною складовою нашого сучасного життя. Вони підтримують баланс кишкового мікробіому, забезпечують нормальне травлення та мають позитивний вплив на імунну систему. Серед різноманітних пробіотиків, “Ацилакт” виділяється своєю надзвичайною ефективністю та високими стандартами виробництва. Давайте розглянемо деталі цих особливостей та процесу виробництва “Ацилакта”.

Ферментація: Процес виробництва “Ацилакта” базується на ферментації молока. Спочатку молоко піддається пастеризації для зниження кількості шкідливих мікроорганізмів, після чого до нього додається культура бактерій. Під час ферментації ці бактерії перетворюють лактозу у молочну кислоту, яка надає продукту характерний кислий смак і допомагає створити оптимальні умови для дії пробіотиків у кишечнику.

Живлення бактерій: Однією з унікальних рис “Ацилакта” є специфічний вид живлення бактерій під час ферментації. Цей процес, відомий як цукор-асиміляція, означає, що бактерії живляться цукром, перетворюючи його в молочну кислоту. Такий підхід дозволяє бактеріям ефективно рости та розмножуватися в молочному середовищі, що робить їх особливо корисними.

Життєздатність: Для забезпечення максимальної життєздатності пробіотиків “Ацилакт” під час зберігання і транспортування використовуються спеціальні упаковки та умови зберігання. Це гарантує, що корисні бактерії діятимуть і будуть активними на момент споживання.

Контроль якості: Процес виробництва “Ацилакта” супроводжується постійним контролем якості, що гарантує безпеку і ефективність продукту для споживачів.