

## **В пищевой промышленности**

Применение лизатов пробиотических культур - это динамично развивающееся, инновационное направление в пищевой промышленности. Рекомендуем применять лизаты в качестве пищевого ингредиента – пребиотика при производстве соков, напитков, кисломолочных продуктов, детских смесей, хлебопекарных изделий и т.д. *Основное назначение продукта – стимуляция роста нормальной микрофлоры кишечника, повышение иммунных реакций.*

Лизаты производства «Вектор-БиАльгам» не боятся тепловой обработки, поскольку представляют собой продукт углубленного гидролиза клеточных стенок пробиотических микроорганизмов и белков молока до аминокислот и пептидов в жидкой форме, а также продукты метаболизма вышеперечисленных микроорганизмов.

Основным достоинством лизатов производства «Вектор-БиАльгам» является их форма выпуска – раствор, поскольку такая форма обладает наибольшей биологической ценностью, удобна для использования при производстве пищевых продуктов, напитков. Ещё одним важным преимуществом лизатов является экономичность в использовании, поскольку их рекомендуется вносить в количестве от 0,1% до 5% в зависимости от назначения продукта.

Следует отметить одного из наших давних клиентов – компанию «Арт-Лайф», которая одна из первых начала активно использовать в своих рецептурах лизаты пробиотических культур. Сейчас компания «Арт-Лайф» вышла на мировой уровень и является одним из лидеров по производству продукции здорового питания. Предприятием «Арт-Лайф» представлен широкий ассортимент продуктов, в состав которых входят только натуральные высококачественные компоненты, витамины, а также лизаты пробиотических культур.

Использование лизатов производства «Вектор-БиАльгам» даёт возможность создавать продукты с уникальными свойствами, основанными на новейших биотехнологиях, что позволит получить уникальные конкурентные преимущества.