



По теории [Почетного члена РДА проф. Шендерова Б.А.](#) (посмертно), автора понятий «пребиотики», «пробиотики», «симбиотики» нормализация кишечной микрофлоры помогает остановить или даже повернуть вспять развитие сахарного диабета типа. Сейчас в научном мире появился новый термин «симбиотики». Российская Диабетическая Ассоциация ищет отечественных производителей постбиотиков.

В конце 1800-х годов К.У. Блумхолл, мальчик, живший на семейной ферме, заметил, что животные, которых кормили столовыми отходами, заквашенными кислым молоком, казались более полезными, чем животные, которых кормили одними зерновыми.

После ухода из мукомольной промышленности в 1943 году Блумхолл решил проверить свою теорию о том, что ферментированные продукты обладают уникальной пользой для здоровья.

Перенесемся в 1998 год:

Пилотные исследования, сравнивающие заводских рабочих с аналогичной группой офисных работников. И эти исследования показали, что ферментированный продукт поддерживал иммунитет фабричных рабочих, подвергшихся воздействию постбиотиков.

После многих лет клинических исследований, направленных на доказательство

безопасности и эффективности у людей, появились первые постбиотики.

Как это делается

Первые производители делают постбиотики на ультрасовременном оборудовании с соблюдением всех современных технологических процессов (cGMP), сертифицированных NSF. Производится с помощью специального процесса ферментации, который создает уникальный набор метаболитов и функциональных соединений, состоящих из белков, пептидов, антиоксидантов, полифенолов, органических кислот, нуклеотидов, полисахаридов (1-3 1-6, бета-глюканы и маннаны).

Для приготовления постбиотиков выгодно использовать пекарские дрожжи и готовим фирменный бульон из натуральных ингредиентов растительного происхождения. Затем он проходит специализированный процесс ферментации, при котором дрожжи лишаются кислорода, что заставляет их вырабатывать полезные метаболиты.

После тщательного тестирования на безопасность и идентификацию в результате получен Постбиотиком может быть например – ферментат из цельных пищевых дрожжей, который помогает поддерживать иммунную систему и положительно модулирует микробиом кишечника.

Как это работает

Более десятка опубликованных исследований показывают, что постбиотики обладают широким спектром реальных преимуществ для здоровья. Эти исследования показывают, что постбиотики поддерживает сильную иммунную систему и здоровый кишечник, помогая людям жить более здоровыми днями. Действия постбиотиков:

- Ежедневно поддерживает иммунитет

- Обеспечивает комфорт для носа круглый год

Положительно влияет на микробиом кишечника

Поддерживает здоровье пищеварительной системы

Произведенный в процессе естественной ферментации постбиотик поддерживает здоровый микробиом кишечника, который, как показывают текущие исследования, помогает поддерживать здоровую иммунную систему. Он богат метаболитами и при ежедневном приеме действует как витамин для вашей иммунной системы.

Применение

Универсальность - одно из ключевых преимуществ постбиотиков; они обеспечивают повышенную стабильность и консистенцию по сравнению с более привычными ингредиентами, такими как пробиотики. С пробиотиками работать сложнее, чем с метаболитами в постбиотиках, потому что они должны оставаться живыми – от обработки и упаковки до попадания в кишечник потребителя.