

Пробиотики и пребиотики — это различные биологически-активные вещества, каждый из которых назначается при нарушении естественной микрофлоры для улучшения работы желудочно-кишечного тракта. При этом результат их действия один — происходит увеличение количества полезных микроорганизмов и угнетение болезнетворных бактерий, обитающих в кишечнике. **Простыми словами, происходит уравнивание идеального баланса.** Препараты с активными биологическими добавками назначают при дисбактериозе, заболеваниях кишечника, для очищения организма от токсинов.





Probiotic

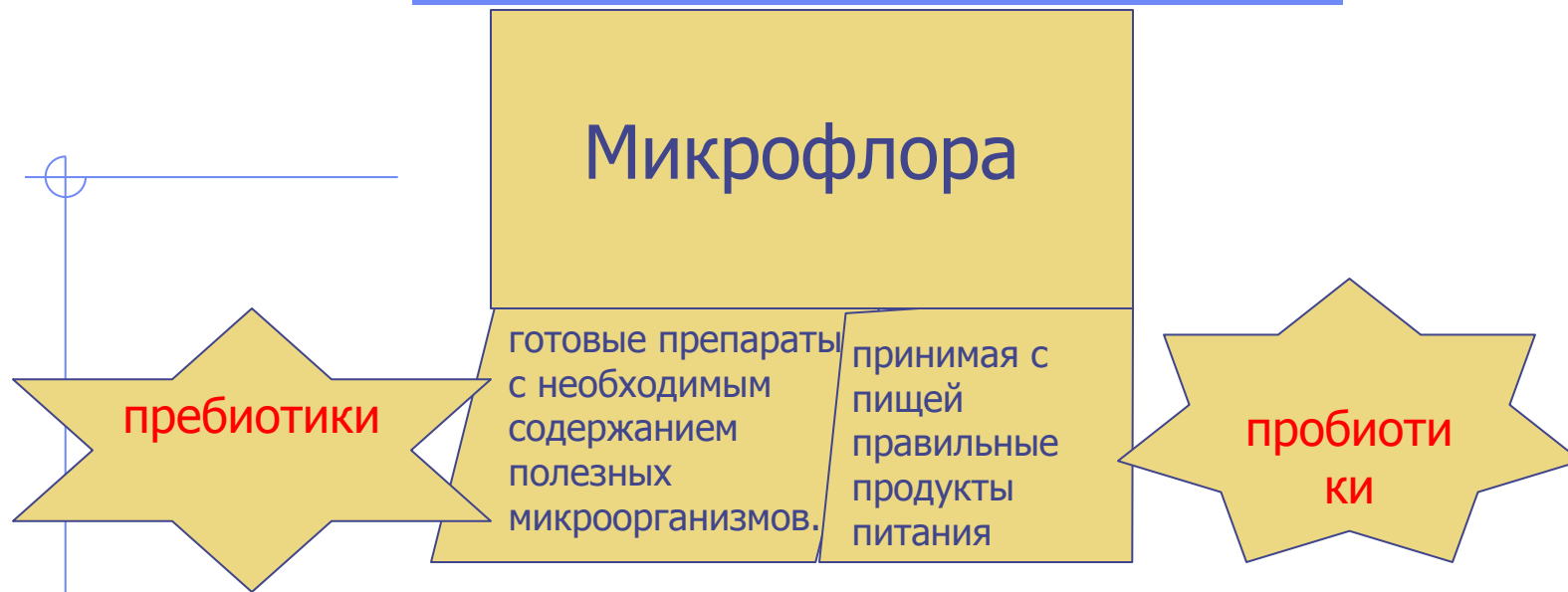


Prebiotic



Bad Bacteria

# Главные отличия



- Пребиотик – химическое соединение.
  - +совместим с антибиотиками, не боится воздействия желудочного сока, не вызывает побочного эффекта при передозировке.
- Пробиотик состоит исключительно из живых микрокультур. Каждый из них эффективен в восстановлении работы ЖКТ. – помогают справиться с заболеванием только на ранней стадии.

## Препараты с пробиотиками

Бифидумбактерин;  
Биофлор;  
Аципол;  
Бифидин;  
Бактисубтил;  
Нормобакт;  
Трилакт;  
Эффидижест;  
Ацилак;  
Сеньор  
Линекс

## Препараты с пребиотиками

Дюфалак;  
Инулин;  
Экспортал;  
Стимбифид;  
Прелакс Бэби;  
Порталак;  
Ливолюк ПБ;  
Хилак-форте;  
Эубикор;  
Гудлак;  
Лактофильтрум



Восстанавливают  
кишечную флору



Нормализуют  
пищеварение



Эффективны при  
запорах



Выводят токсины из  
организма



Подавляют рост и развитие  
болезнетворной микрофлоры



Дают хорошее  
настроение!!!

Пробиотики

# ***8 лучших природных пробиотиков***

- 1. Йогурт
- 2. Квашеная капуста
- 3 . Суп мисо
- 4. Маринованные огурцы
- 5. Мягкие сыры
- 6 . Кефир
- 7. Хлеб из теста на закваске
- 8. Ацидофильное молоко



# Завод Казахской Академии питания «Амиран»

- На сегодняшний день **Завод Казахской Академии питания «Амиран»** - был и остается первым и единственным в Казахстане по выпуску детского молочного питания.
- 1. Молоко питьевое детское и для приготовления каш.  
2. Детский кисломолочный продукт.  
3. Паста твороженная детская  
4. Творог зернистый детский  
5. Йогурт детский "живой"  
А также продукцию для взрослых:  
1. Простокваша кисломолочный продукт "живой"  
2. Сыворотка молочная



- Компания ФудМастер — это первая казахстанская пищевая компания, которая в 2001 году начала внедрять систему менеджмента качества ИСО и получила сертификат в 2004 году.
- Компания ФудМастер является лидером по производству молочной продукции на рынке . Компания ФудМастер имеет две крупные собственные товарно-молочные фермы, расположенные в Алматинской и Павлодарской областях.. В категории продукты для детей компания выпускает молочные товары под маркой ЛокоМоко.

- Компания «Агропродукт» была создана в январе 1996 года с целью организации производства качественной и недорогой молочной продукции..Наши торговые марки «Одари», «Мумуня», «Любимое», «Свежее», «Белое», «Наше», «АБВГ Дейка», «Чюдик Юдик», - одни из самых узнаваемых.
- TOO DANONE BERKUT TOO «Danone Berkut» является казахстанской компанией с иностранным капиталовложением. Завод начал работу в 2010 году.В Казахстане компания «DANONE» представлена такими брэндами, как «Actimel», «Activia», «Растишка», «Danissimo», и DANONE «7 полезных свойств», которые производятся на заводах в России в г. Чехове, в г. Тольятти и на казахстанском заводе, расположенном в пос. Байсерке.

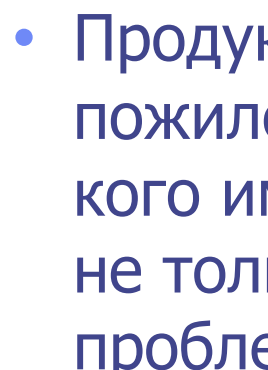
- 
- Помимо широко известных брендов Danone, Activia и Растишка, здесь выпускается продукция марки Биобаланс, причем Биобаланс Айран и Биобаланс Тан являются локальным продуктом, который был разработан и производится компанией только в Казахстане. Вся продукция, произведенная на заводе, является «живым» продуктом и содержит полезные для микрофлоры бактерии.

# Пробиотик "Рисо-лакт 2"

- Пробиотик "Рисо-лакт 2" прошел все испытания и получил отечественный патент, передает корреспондент Tengrinews.kz со ссылкой на пресс-службу АО "Национальный центр научно-технической информации". Биологически активная добавка разработана путем комбинации специальных поглощающих веществ сорбентов и штаммов трех видов лактобактерий.

Биомасса из лактобактерий позволит подавить рост стафилококков, сальмонеллы и дрожжи Candida, отмечают ученые.

Подробнее: [https://tengrinews.kz/kazakhstan\\_news/kazahstanskiy-probiotik-riso-lakt-2-podgotovili-proizvodstvu-265141/](https://tengrinews.kz/kazakhstan_news/kazahstanskiy-probiotik-riso-lakt-2-podgotovili-proizvodstvu-265141/)

- 
- Продукт изначально был ориентирован на людей пожилого возраста - от 50 и старше. Для тех, у кого имеются уже метаболические проблемы. Это не только нарушение пищеварения, но и проблемы, связанные с выработкой каких-то витаминов, ферментов. Это, конечно, сниженная моторная функция, сахарный диабет. Продукт рассчитан не только для снижения уровня глюкозы, но и холестерина.

# Синбиотик "НЭР"

- На молзаводе ТОО «Агрофирма «Родина» был осуществлен выпуск первых партий функционального продукта питания «НЭР» в упаковке с усовершенствованным дизайном. Напомним, что синбиотик «НЭР» - это первый функциональный продукт питания, созданный в NLA, который обладает рядом уникальных свойств, в том числе повышает иммунитет и способствует активному долголетию. Так, клинически доказана терапевтическая эффективность продукта у людей с сахарным диабетом, артериальной гипертензией, ожирением/избыточным весом, метаболическим синдромом и сердечно-сосудистым заболеванием.



- Синбиотик «НЭР» разработан из полезных микроорганизмов, которые были выделены из таких национальных напитков, как кумыс, айран и шубат.
- Синбиотический продукт представляет собой комплекс пробиотических бактерий, пребиотический компонент инулин, растительные волокна пектин и рыбный коллаген - источник незаменимых аминокислот и минералов. Ранее пробиотические штаммы были изолированы из таких традиционных функциональных продуктов, как кумыс, шубат, айран: это *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus fermentum*, *Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium longum*, *Bifidobacterium bifidum*.

- **Способ получения симбиотического кисломолочного продукта "НЭР"**

- [Формула / Реферат](#) | [Похожие патенты](#) | [МПК /](#)  
[Метки](#) | [Текст](#) | [Код ссылки](#)

- Номер инновационного патента: 29494

- Опубликовано: [16.02.2015](#)

- Авторы: [Шарман Алмаз Торегельдиевич](#), [Жумадилов Жаксыбай Шаймарданович](#), [Кушугулова Алмагуль Рахимберлиевна](#)

