



bifipro™

Bifipro™

Dall'unione della bontà dei latticini irlandesi con l'antica arte della fermentazione nasce un ingrediente nutrizionale che supporta la salute dell'apparato digerente.

Bifipro™ è un isolato di proteine del siero di latte fermentate, di alta qualità e facilmente digeribile, prodotto per mezzo di un processo di fermentazione naturale che si avvale di una coltura ottenuta direttamente dai granuli di Kefir.

Bifipro™ aiuta a:



- Migliorare l'assorbimento e digeribilità
- Stimolare l'attività bifidogenica
- Ridurre il gonfiore intestinale

Caratteristiche:

- Completo in aminoacidi ramificati
- Alta concentrazione in dipeptidi e tripeptidi
- Ricco in composti bioattivi risultanti dal processo di fermentazione
- Profilo organolettico neutro e buona solubilità
- Adatto a soggetti intolleranti al lattosio

Dosaggio giornaliero consigliato: 20 g

APPROFONDIMENTI

CONCETTI

di BIFIPRO™

NUTRIZIONE CLINICA

DIETA CHETOGENICA

NUTRIZIONE SPORTIVA

BENESSERE
INTESTINALE

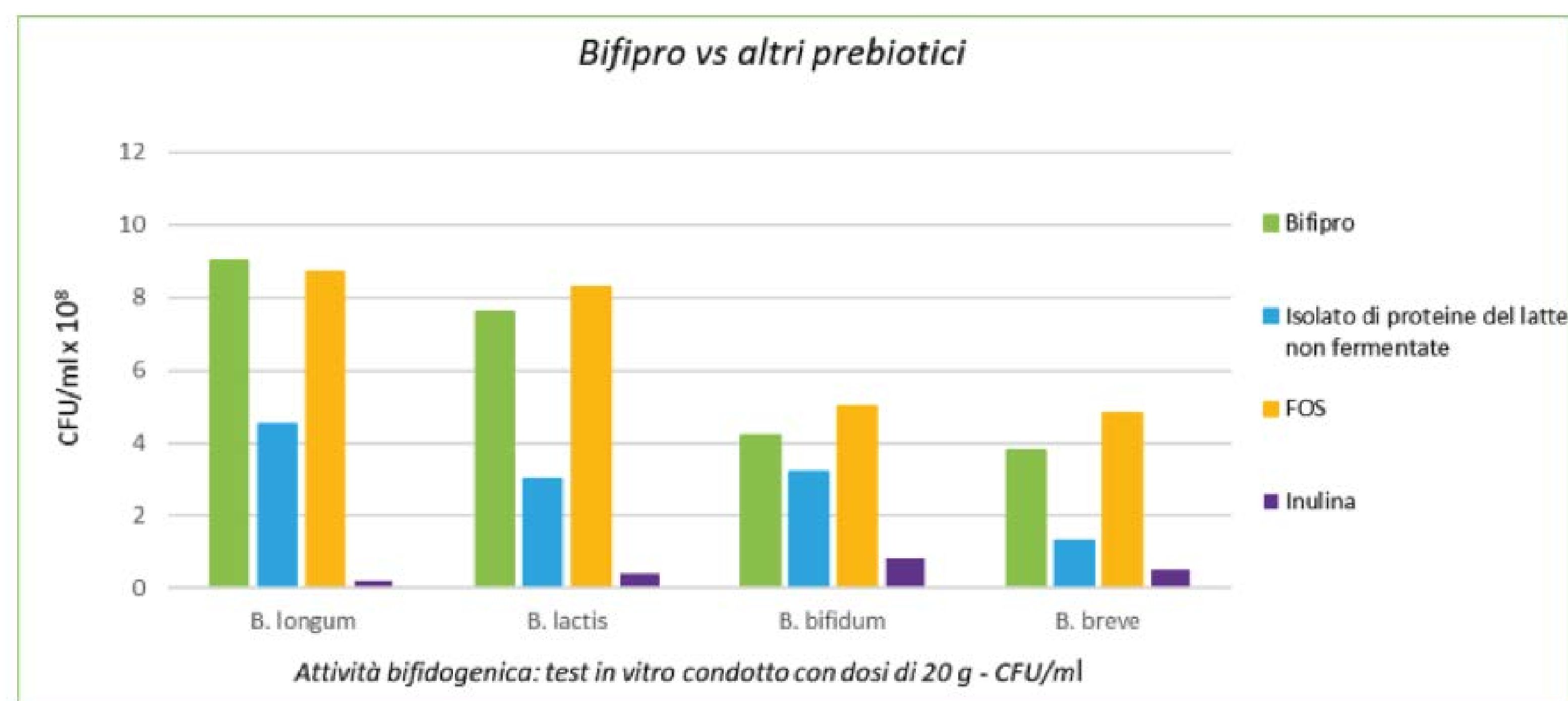
Carbery partecipa a programmi per la tutela della salute degli animali e s'impegna in una produzione alimentare sostenibile nel rispetto dell'ambiente.



Approfondimenti

RISULTATI SCIENTIFICAMENTE COMPROVATI

Test condotti in vitro dimostrano che Bifipro™, confrontato con altre fibre prebiotiche quali FOS e Inulina, svolge importanti effetti bifidogenici, valutati su quattro ceppi diversi.



Dosaggio giornaliero raccomandato: 20g

Riferimenti e pubblicazioni

“Safety characterization and antimicrobial properties of kefir-isolated Lactobacillus kefir”.

Carasi P, Díaz M, Racedo SM, De Antoni G, Urdaci MC, Serradell Mde L.
Biomed Res Int. (2014), 2014:208974.

“Antimicrobial and healing activity of kefir and kefir an extract”.

Rodrigues KL, Caputo LR, Carvalho JC, Evangelista J, Schneedorf JM.
Int J Antimicrob Agents (2005) May; 25 (5): 404-8.

“Kefir improves lactose digestion and tolerance in adults with lactose maldigestion”.

Hertzler SR, Clancy SM.
J Am Diet Assoc. (2003), May; 103 (5): 582-7.

“Milk kefir: composition, microbial cultures, biological activities, and related products”.

Prado MR, Blandón LM, Vandenberghe LP, Rodrigues C, Castro GR, Thomaz-Soccol V, Soccol CR.
Front Microbiol. (2015) Oct 30;6:1177.

“Microbiota and healthy ageing: observational and nutritional intervention studies”.

Brussow H.
Microb Biotechnol (2013) 6:326-334.

**“Dysbiosis, Probiotics, and Prebiotics: In Diseases and Health.
In: Human Microbes - The Power Within”.**

Appanna V.D.
Springer (2018), Singapore.