

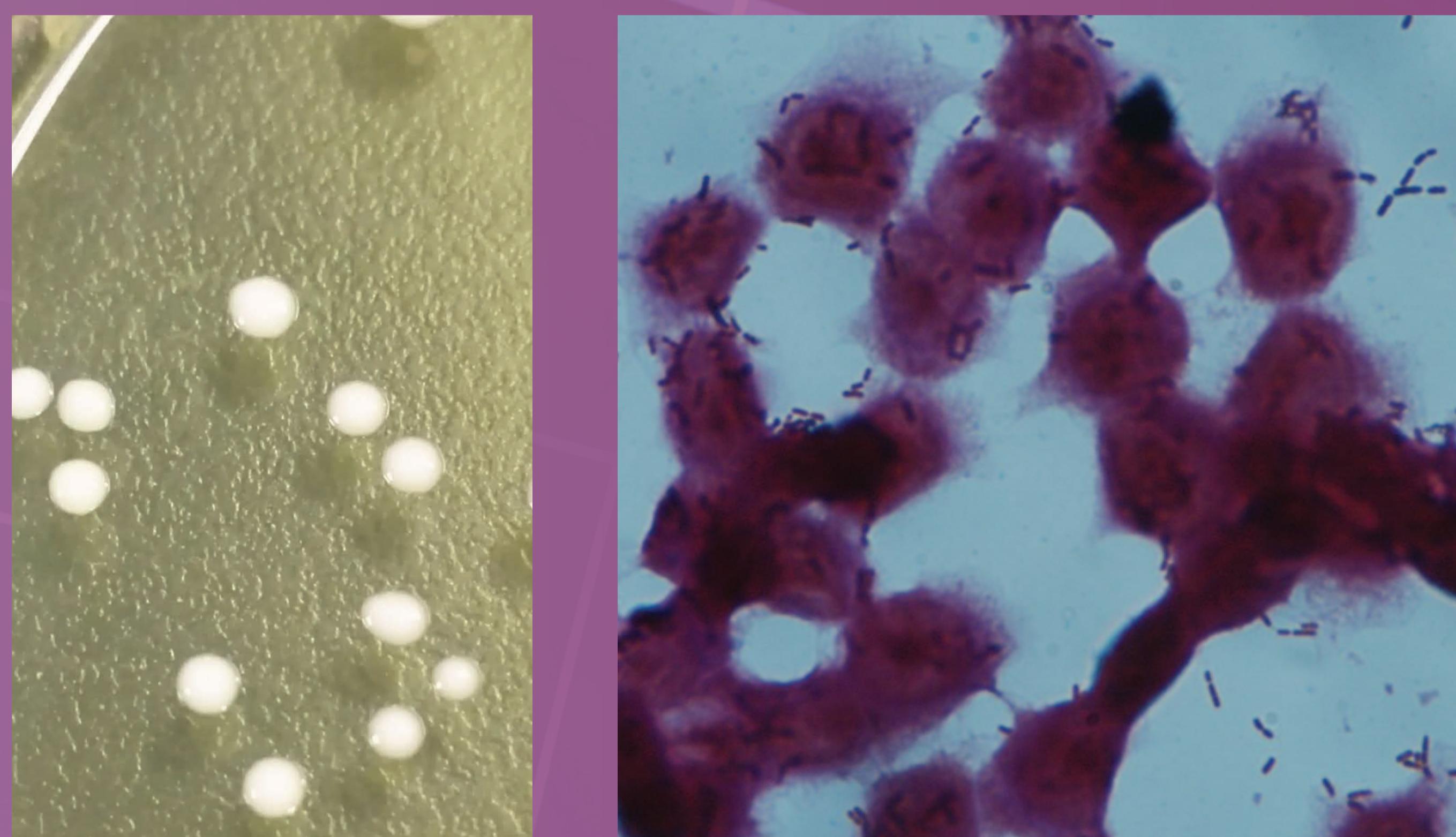


Lactic Acid Bacteria Based Health Food Supplement for Intestine Function Promotion

Complément Alimentaire Naturel Basé sur les Bactéries d'Acide Lactique pour Favoriser la Fonction Intestinale

Introduction

Functional probiotic powder is a novel composite probiotic food consisting of eight strains of probiotic compounds (live, freeze-dried lactic acid bacteria). All of them come from healthy people's intestine and traditional fermented food with independent intellectual property rights. This product aims to promote health as the starting point. Each sachet of probiotic powder contains at least 50 billion live bacteria with good adhesion, good colonization to improve intestinal function and alleviate oxidative damage.



Special Features and Advantages

- It is consisted of 8 strains of live, freeze-dried lactic acid bacteria
- It contains at least 50 billion live bacteria per sachet
- It can supply probiotics everyday to help a healthy gut microbiota and alleviate oxidative damage

Applications

- Food industry
- Dairy industry
- Production and application through cooperation with Shanghai Jiaotong University Only Co., Ltd

Introduction

La poudre probiotique fonctionnelle est un aliment probiotique composite qui contient huit souches de composés probiotiques (bactéries d'acide lactique vivantes et lyophilisées). Toutes ces bactéries dérivent des intestins des gens sains et des aliments classiques fermentés ayant des droits de propriété intellectuelle indépendants. Ce produit vise à favoriser la santé en tant que point de départ. Chaque sachet de poudre probiotique contient au moins 50 milliards de bactéries vivantes ayant une adhérence adéquate, une colonisation capable d'améliorer la fonction intestinale et atténuer le stress oxidatif.



Caractéristiques Particulières et Avantages

- Elle comprend 8 souches de bactéries d'acide lactique vivantes et lyophilisées
- Chaque sachet contient au moins 50 milliards de bactéries vivantes
- Elle peut fournir des probiotiques quotidiennement afin de promouvoir la santé du microbiote intestinal et atténuer le stress oxidatif

Applications

- Industrie alimentaire
- Industrie laitière
- Production et application en coopération avec Shanghai Jiaotong University Only Co., Ltd

Awards

First Prize, Science and Technology Progress Award, Shanghai, China (2014)

Intellectual Property

PRC Patent: ZL201010578246.9, ZL20110421373.2, ZL201410114654.7,
201611178065.0, 201510958621.5, 201510958448.9,
201510005280.X

Principal Investigators

Prof. Lianzhong AI, Dr. Yongjun XIA, Dr. Guangqiang WANG, Prof. Xiaomin HANG,
Prof. Hechun ZHANG, Dr. Hui ZHANG, Dr. Zhiqiang XIONG
School of Medical Instrument and Food Engineering
University of Shanghai for Science and Technology (China)
Email: ailianzhong@163.com