

با انواع پروبیوتیک ها و شرایط صحیح نگهداری آنها بیشتر آشنا شوید



پروبیوتیک ها به طور کلی به دو دسته تقسیم می شوند:

1- پروبیوتیک هایی با خاصیت دارویی و درمانی

2- پروبیوتیک های مکمل رژیمی-غذایی

پروبیوتیک هایی با خاصیت دارویی و درمانی

بر اساس سالها تجربه شرکت های بزرگ تولیدکننده پروبیوتیک در دنیا و جدیدترین مقالات علمی منتشر شده در ژورنال های علمی معتبر، محصولات پروبیوتیکی که جنبه درمانی دارند، در فرآیند تولید، توزیع و نگهداری نیاز به رعایت شرایط ویژه ای دارند تا زمانی که به دست مصرف کننده می رسند، از اثرگذاری آنها کاسته نشده باشد. از جمله مهم ترین شرایط نگهداری پروبیوتیک های درمانی، قرار دادن این محصولات در دمای مناسب (2-8 درجه سانتی گراد) می باشد.

محصولات پروبیوتیکی شرکت زیست تخمیر نیز با کاربردهای درمانی و کمک درمانی متفاوت، مدنظرات به وسیله پزشکان متخصص و فوق تخصص برای بیماران تجویز می شوند. رعایت شرایط مناسب برای نگهداری این فرآورده ها (دمای 2-8 درجه سانتی گراد) و کیفیت بالای آنها، یکی از دلایل اصلی رضایت پزشکان و مصرف کنندگان از پروبیوتیک های شرکت زیست تخمیر می باشد.

همچنین بر اساس نتایج تست های پایداری انجام شده در آزمایشگاه های مجهز شرکت زیست تخمیر، فرآورده های حاوی بلکتریهای زنده پروبیوتیک را که خاصیت دارویی و درمانی دارند، تنها می توان به مدت 2 الی 3 هفته در دمای اتاق نگهداری کرد.

پس از این مدت و با توجه به تنوع آب و هوا و شرایط اقلیمی متفاوت در کشور ایران، که دما در برخی مناطق در فصول گرم سال به بیش از 50 درجه سانتی گراد نیز می رسد، برای ماندگاری طولانی مدت بلکتریهای زنده پروبیوتیک و حفظ اثرگذاری بالای این فرآورده ها تا انتهای تاریخ مصرف، توصیه می شود محصولات پروبیوتیکی دارویی در دمای 2-8 درجه سانتی گراد (داخل یخچال) نگهداری شوند.

شرکت زیست تخمیر همواره در صدد ارائه محصولات پروبیوتیکی درمانی، با بالاترین اثرگذاری ممکن به هموطنان عزیز می باشد و از این رو برای فرهنگ سازی در رابطه با پروبیوتیک ها، اثرات، تداخلات، شیوه صحیح نگهداری و... بی وقفه می کوشد.

پروبیوتیک های مکمل رژیمی-غذایی

این دسته از محصولات پروبیوتیکی نسبت به پروبیوتیک های دارویی و درمانی اثرگذاری کمتری بر روی بیماری ها دارند و بدون نسخه پزشک قابل خریداری هستند.

پروبیوتیک های مکمل رژیمی-غذایی برای استفاده طولانی مدت در کنار سایر داروها می توانند مفید و کمک کننده باشند اما دارای اثر درمانی نمی باشند، نیاز به شرایط نگهداری خاصی ندارند و در صنعت غذایی نیز تعداد زیادی از این نوع پروبیوتیک ها برای استفاده عموم مردم موجود می باشد.