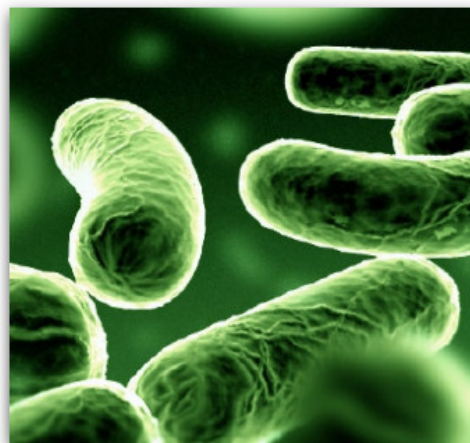


Dziś coraz bardziej konsumentowi potrzebna jest alternatywa - uzupełnienie oferty żywności funkcjonalnej o produkty odmienne od mlecznych zawierające w swym składzie bakterie kwasu mlekowego.

BAKTERIE ZDROWIA I WITALNOŚCI



W 1908 roku jeden z pionierów mikrobiologii i noblista Eliasz Miecznikow wykazał, że "dobre bakterie" zwalczają zakażenia powodowane przez "złe bakterie".

Na początku lat 80-tych ubiegłego stulecia, japoński naukowiec prof. Teruo Higa zrozumiał podczas pracy z mikroorganizmami, że w przyrodzie istnieją dwa diametralnie różne kierunki, które stale znajdują się w konflikcie - z jednej strony istnieją siły z tendencją do życia, zdrowia, regeneracji i wzrostu witalności, a z drugiej strony siły działające w kierunku degeneracji, gnicia, rozpadu i chorób.

Ponadto stwierdził również, że niewielka ilość szczepów bakteryjnych w środowisku jest już na tyle dominująca, że może ona stanowić o kierunku w jakim będzie się rozwijać to środowisko.

Współczesne reklamy telewizyjne, przedstawiają teraz także dwa zupełnie odmienne światy. Jeden, to świat przerażających i wszechobecnych bakterii chorobotwórczych kolonizujących np. łazienki, kuchnie, czy nasze trzewia i niczym dla równowagi - drugi świat, świat "dobrych" bakterii zawartych w jogurtach. Takich bakterii dla zdrowia należy skosztować jak najwięcej.

Być może wynikiem tego i z obawy przed chorobotwórczymi bakteriami notuje się coraz większy popyt na płyny i preparaty antybakteryjne. Jednocześnie statystyki rejestrują coraz większe spożycie jogurtów i innych produktów żywności zawierające w swym składzie „dobre” bakterie.

Dzisiaj, dzięki łatwości z jaką docierają do konsumenta informacje o tym co sprzyja jego zdrowiu a co wręcz przeciwnie, nieprzecenioną „karierę” robią właśnie bakterie kwasu mlekowego. Znaleźć je można w różnych środowiskach, w organizmie człowieka wchodzi w skład naturalnej flory bakteryjnej jelit i skóry.

Z dostępnych aktualnie w handlu produktów spożywczych zawierających znaczne ilości szczepów bakterii kwasu mlekowego, najpopularniejsze wydają się być jogurty. Ich proces technologiczny jest dość skomplikowany.

W masowej produkcji wytwarza się go z mleka pasteryzowanego, do którego dodaje się wybrane szczepy bakteryjne o znanych właściwościach. Bakterie te aktywuje się z postaci proszku, gdyż wcześniej, w celach przechowalniczych, poddawane są one procesowi liofilizacji.

Oprócz jogurtów, handel proponuje także inne produkty spożywcze i napoje zawierające w swym składzie bakterie kwasu mlekowego – jednak już w nieznacznych ilościach, należą do tych: produkty jogurtopodobne, kefir, maślanki.

Obserwuje się coraz większy popyt na zdrową żywność i produkty o właściwościach probiotycznych. Duży wpływ na to ma nie tylko reklama, ale i wzrost świadomości konsumenta dbającego o własne zdrowie poprzez zdrowe odżywianie się i spożywanie prozdrowotnych napojów. Poszukiwane są w związku z tym nie tylko odmienne smaki, ale i gatunki różne od produktów mlecznych a zawierające w swym składzie „przyjazną” florę bakteryjną. Co ciekawe, coraz więcej specjalistów z zakresu żywienia twierdzi, że bakterie kwasu mlekowego dodawane do produktów mlecznych nie są w stanie efektywnie zasiedlić układ pokarmowy człowieka ponieważ są zbyt słabe.

Dlatego też, gdy coraz bardziej konsumentowi potrzebna jest alternatywa, uzupełnienie oferty żywności funkcjonalnej o produkty odmienne od mlecznych zawierające w swym składzie bakterie kwasu mlekowego jest jak najbardziej uzasadnione.

Alternatywą taką jest bioaktywny napój o właściwościach probiotycznych „JOY DAY” oraz otręby probiotyczne „EKOTWISTER”.

Bakterie kwasu mlekowego należą do flory bakteryjnej zasiedlającej naszą planetę od zarania dziejów życia, na niej jako takiego. Znane są one i stosowane jako czynnik wpływający na poprawę i utrzymanie stanu zdrowia od stuleci.

Opublikowano już wiele naukowych prac, których wyniki wskazują i potwierdzają dobroczynne działanie bakterii kwasu mlekowego. Ich obecność zwiększa przede wszystkim wykorzystanie przez organizm składników odżywczych, wpływa na wzmocnienie układu odpornościowego, poprawia perystaltykę jelit. Poza tym, wraz z innymi „pożytecznymi” mikroorganizmami zapewniając dla swej egzystencji odpowiednie środowisko, wytwarzają one antyoksydanty. Takie z kolei środowisko, uwalniane od wolnych rodników jest „nieprzyjazne” bakteriom chorobotwórczym, które do swego rozwoju potrzebują właśnie przestrzeni wypełnionej wolnymi rodnikami.

Kolejną zaletą tych „przyjaznych” nam mikroorganizmów jest neutralizacja toksyn wyprodukowanych w organizmie przez drobnoustroje patogenne.

Niestety właściwa nam flora bakteryjna, która powinna zasiedlać organizm człowieka (w tym szczepy bakterii kwasu mlekowego) a bez której można zapomnieć o prawidłowym i zdrowym funkcjonowaniu naszych ciał jest skutecznie niszczone. Dokonują tego coraz większy napór inwazyjnych wolnych rodników (produkt industrializacji), wyniszczają ją stany nasze stany stresowe związane ze współczesnym trybem życia człowieka i koncentracji na problemach egzystencjalnych. Wreszcie doskonałym narzędziem niszczenia naszych prozdrowotnych bakterii są antybiotyki i antybakteryjne środki czystości, które niszczą wszystkie żywe bakterie i te „dobre”, i te „złe”.

W tak wyjąłowym środowisku jakim jest ludzki organizm, z uwagi na wszechobecność wolnych rodników, w pierwszej kolejności naturalne możliwości do rozwoju mają mikroorganizmy patogenne i ... takie rozprzestrzeniają się w nim dopóty, tak skolonizowanego środowiska nie uzupełnimy (poprzez wprowadzenie do organizmu) „dobrą”, prozdrowotną florą bakteryjną z bakteriami kwasu mlekowego na czele.

Jędrzej Soporowski

Kwiecień 2010