„GENESIS LABORATORIES“ Ltd je moderní biotechnologická společnost specializující se **na výrobu probiotických doplňků a startovacích kultur pro potravinářský průmysl.**

Mezi produkty společnosti „GENESIS LABORATORIES“ Ltd. patří ověřené kmeny bakterií izolované z přírodních zdrojů v Bulharsku. **Funkční a zdravotní účinky jsou vědecky prokázány laboratorními a klinickými studiemi.** Kmeny jsou patentově chráněny v Národní bance pro průmyslové mikroorganismy a buněčné kultury v Sofii.

Společnost „GENESIS LABORATORIES“ Ltd. je zapsána v registru bulharských společností, které splňují evropské normy pro bezpečnost a kvalitu potravin. Společnost je certifikována pro export do Spojených států, Kanady, Ruska, Japonska, EU atd. Společnost je schválena jako výrobce BIO ROSTLINNÝCH PROBIOTIK, které vyrábí pro bulharský trh a export. **„GENESIS LABORATORIES“ Ltd. vyrábí také veganská probiotika a startovací kultury pro výrobu veganských produktů.**

„GENESIS LABORATORIES“ Ltd. vyrábí nejen startovací kultury pro potravinářský průmysl, ale i pro domácí přípravu bulharského jogurtu, kefíru, bifido jogurtu a veganských jogurtů.

STARTOVACÍ KULTURY PRO VÝROBU DOMÁCÍCH KYSANÝCH PRODUKTŮ

ORIGINÁLNÍ BULHARSKÝ YOGURT – STARTOVACÍ KULTURA GENESIS® PRO DOMÁCÍ PŘÍPRAVU

Bulharský jogurt je jedinečný fermentovaný (kysaný) mléčný výrobek, známý jako potravina podporující zdraví a dlouhověkost. Startovací kultury **GENESIS®** pro domácí přípravu originálního bulharského jogurtu jsou symbiotické kombinace kmenů Lactobacillus bulgaricus a Streptococcus thermophilus izolované z přírodních zdrojů a vybrané podle jejich účinků na zdraví. Jedná se o koncentrované, lyofilizací sušené kultury s více než 1 miliardou životaschopných buněk v jednom gramu, což zaručuje biologicky aktivní kysaný mléčný výrobek. Probiotické, léčivé a preventivní vlastnosti kmenů Lactobacillus bulgaricus obsažených ve startovací kultuře byly studovány v prestižních lékařských ústavech. Aktivita těchto kmenů obnovuje rovnováhu mikrobiomu trávicího systému. Pomáhá při odbourávání nežádoucího cholesterolu a při tvorbě zdraví prospěšných látek, např. vitamínů. Správné složení střevní mikroflóry má protinádorové účinky a má vliv na správnou funkci imunitního systému.

Složení:
Minimálně 1 mld. životaschopných buněk na gram: ***Lactobacillus bulgaricus a Streptococcus thermophilus***.

Balení: 10 sáčků po 1 gramu, 10 kapslí po 250 mg v krabičce.

Podmínky skladování:
2 roky při teplotě od 0 do 10 °C nebo 1 rok při teplotě do 20 °C na suchém, tmavém místě, mimo sluneční světlo. Datum spotřeby je vyznačeno na spodní části obalu. Neskladujte otevřené sáčky.

Dávkování:
Každý sáček je určen k naočkování 1 až 5 litrů mléka.
Každá kapsle je určena k naočkování 1 až 2 litrů mléka.

Způsob přípravy:
Zahřejte mléko (1 až 5 litrů) na 95 ºC, udržujte na této teplotě min. 15 minut, potom ochlaďte na 45 - 48 ºC. Přidejte startovací kulturu z jednoho sáčku nebo 1 kapsli (kapsli použijte celou) a dobře promíchejte, aby se rozpustila. Nádobu s naočkovaným mlékem zabalte, případně zabalenou vložte do termoboxu. Naočkované mléko nechte bez míchání kysat při teplotě 45 ºC po dobu 8 - 10 hodin. Po té nádobu opatrně (bez třepání či míchání) vyjměte z termoboxu a vložte do lednice. Po ochlazení na 10 ºC je produkt připraven ke spotřebě.
Kvalita hotového výrobku závisí na kvalitě použitého mléka. Pokud nejste s výsledkem spokojeni, použijte jiné mléko.

BIO YOGURT – STARTOVACÍ KULTURA GENESIS® PRO DOMÁCÍ PŘÍPRAVU

Bifido jogurt je fermentovaný mléčný výrobek kombinující probiotický účinek vybraných kmenů Bifidobacterium a Lactobacillus. Startovací kultura obsahuje symbiotickou kulturu bulharského jogurtu obohacenou o jedinečný komplex Bifidobacterium.
Kmeny Bifidobacterium hrají důležitou roli pro udržení optimálního zdraví lidského těla. Jsou nezbytnou součástí přirozené střevní mikroflóry od útlého věku. Jejich schopnost projít žaludeční bariérou, uchytit se na střevní stěnu a potlačit tak nežádoucí mikrobiální druhy z nich činí skutečné strážce střevního traktu. Jejich metabolická aktivita pomáhá detoxikovat tělo a příznivě ovlivňuje imunitu. Snížení jejich počtu může vést k zažívacím potížím, příznakům bakteriální dysbalance a riziku dalších nemocí. Spotřeba mléčných výrobků s aktivním Bifidobacterium sp. a Lactobacillus sp. je dokonalým způsobem, jak udržovat rovnováhu střevní mikroflóry.

Složení:
Minimálně 1 mld. životaschopných buněk na gram: ***Lactobacillus bulgaricus, Streptococcus thermophilus, Bifidobacterium bifidum, Bifidobacterium infantis, Bifidobacterium longum, Bifidobacterium breve, Bifidobacterium adolescentis***.

Balení: 10 sáčků po 1 gramu, 10 kapslí po 250 mg.

Podmínky skladování:
2 roky při teplotě od 0 do 10 °C nebo 1 rok při teplotě do 20 °C na suchém, tmavém místě, mimo sluneční světlo. Datum spotřeby je vyznačeno na spodní části obalu. Neskladujte otevřené sáčky.

Dávkování:
Každý sáček je určen k naočkování 1 až 5 litrů mléka.
Každá kapsle je určena k naočkování 1 až 2 litrů mléka.

Způsob přípravy:
Zahřejte mléko (1 až 5 litrů) na 95 ºC, udržujte na této teplotě min. 15 minut, potom ochlaďte na 38 - 40 ºC. Přidejte startovací kulturu z jednoho sáčku nebo 1 kapsli (kapsli nerozdělávejte) a dobře promíchejte, aby se rozpustila. Nádobu s naočkovaným mlékem zabalte, případně zabalenou vložte do termoboxu. Naočkované mléko nechte bez míchání kysat při teplotě 38 ºC po dobu 8 - 10 hodin. Po té nádobu opatrně (bez třepání či míchání) vyjměte z termoboxu a vložte do lednice. Po ochlazení na 10 ºC je produkt připraven ke spotřebě.
Kvalita hotového výrobku závisí na kvalitě použitého mléka. Pokud nejste s výsledkem spokojeni, použijte jiné mléko.

VEGAN YOGURT – STARTOVACÍ KULTURA GENESIS® PRO DOMÁCÍ PŘÍPRAVU

- **NEOBSAHUJE MLÉKO a LAKTÓZU**
- **BEZ LEPKU, SÓJI a OŘECHŮ**
- **ŽÁDNÉ ŽIVOČIŠNÉ PRODUKTY**
- **ŽÁDNÉ GMO (geneticky modifikované organismy), KONZERVANTY a DOPLŇKOVÉ LÁTKY**
- **VHODNÉ PRO DĚTI a DOSPĚLÉ**
- **VHODNÉ pro VEGETARIÁNY a VEGANY**

Obsahuje následující kmeny:
Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus gasseri, Lactobacillus casei sp. rhamnosus, Bifidobacterium bifidum, Bifidobacterium infantis, Bifidobacterium longum, Bifidobacterium breve, Bifidobacterium adolescentis, Streptococcus thermophilus.

Balení: 10 sáčků po 1 gramu.

Podmínky skladování:
2 roky při teplotě od 0 do 10 °C nebo 1 rok při teplotě do 20 °C na suchém, tmavém místě, mimo sluneční světlo. Datum spotřeby je vyznačeno na spodní části obalu. Neskladujte otevřené sáčky.

Způsob přípravy:
Zahřejte 1 litr mléka rostlinného původu (sójové, rýžové, mandlové apod.) na 37 - 39 ºC, přidejte startovací kulturu z jednoho sáčku a dobře promíchejte, aby se rozpustila. Nádobu s naočkovaným rostlinným mlékem zabalte, případně zabalenou vložte do termoboxu. Naočkované rostlinné mléko nechte bez míchání kysat při teplotě 39 ºC po dobu 8 - 10 hodin. Po té nádobu opatrně (bez třepání či míchání) vyjměte z termoboxu a vložte do lednice. Po ochlazení na 10 ºC je produkt připraven ke spotřebě.
Kvalita hotového výrobku závisí na kvalitě použitého rostlinného mléka. Pokud nejste s výsledkem spokojeni, použijte jiné rostlinné mléko.

KEFÍR – STARTOVACÍ KULTURA GENESIS® PRO DOMÁCÍ PŘÍPRAVU

Kefír je tradiční kavkazský nápoj známý od starověku pro své léčivé vlastnosti. Tajemství kefíru spočívá v jeho startovací kultuře - zrnech kefíru (kefírová houba). Jedná se o jedinečně symbiotickou směs mikroorganismů mléčného kvašení, bakterií produkujících kyselinu octovou a speciálních kefírových kvasinek. Metabolické produkty společné fermentační aktivity jsou základem probiotických vlastností nápoje. Mikroflóra obsažená v kefíru přežívá a množí se v gastrointestinálním traktu, zlepšuje složení mikroflóry, má antimikrobiální aktivitu proti nežádoucím mikrobiálním druhům, udržuje dobrou funkci trávicího systému, detoxikuje organismus a aktivuje imunitní systém.

Složení:
Min. 1 mld životaschopných buněk v 1 gramu: ***Lactococcus lactis sp lactis, Lactococcus lactis sp lactis biovar diacetylactis, Lactococcus lactis sp cremoris, Leuconostoc mesenteroides sp cremoris, Lactobacillus kefyr.***

Balení: 10 sáčků po 1 gramu, 10 kapslí po 250 mg.

Podmínky skladování:
2 roky při teplotě od 0 do 10 °C nebo 1 rok při teplotě do 20 °C na suchém, tmavém místě, mimo sluneční světlo. Datum spotřeby je vyznačeno na spodní části obalu. Neskladujte otevřené sáčky.

Dávkování:
Každý sáček je určen k naočkování 1 až 5 litrů mléka.
Každá kapsle je určena k naočkování 1 až 2 litrů mléka.

Způsob přípravy:
Zahřejte mléko (1 až 5 litrů) na 95 ºC, udržujte na této teplotě min. 15 minut, potom ochlaďte na 28 - 29 ºC. Přidejte startovací kulturu z jednoho sáčku nebo 1 kapsli (kapsli použijte vcelku) a dobře promíchejte, aby se rozpustila. Nádobu s naočkovaným mlékem zabalte, případně zabalenou vložte do termoboxu. Naočkované mléko nechte bez míchání kysat při teplotě 28 ºC po dobu 16 - 20 hodin. Po té nádobu opatrně (bez třepání či míchání) vyjměte z termoboxu a vložte do lednice. Po ochlazení na 10 ºC je produkt připraven ke spotřebě.
Kvalita hotového výrobku závisí na kvalitě použitého mléka. Pokud nejste s výsledkem spokojeni, použijte jiné mléko.