Тюменцы экспериментально проверили пользу ацидофилина без сахара

Несладкий ацидофилин на 15% снижает рост золотистого стафилококка в кишечнике человека и способствует улучшению кишечной микрофлоры, помогая предотвращать развитие дисбактериоза. Это лишь один из выводов, который сделали участники проведенного в Тюмени эксперимента.

Напомним, компания «Золотые луга», один из крупнейших производителей молочных продуктов в Западной Сибири, совместно с Тюменским государственным медицинским университетом провела клинические исследования, изучив влияние различных кисломолочных продуктов на организм человека.

Группа, тестировавшая несладкий ацидофилин, состояла из 15 человек. Ежедневно они употребляли в пищу 0,5 литра данного напитка на протяжении месяца. Результаты подвели с

помощью программы STATISTICA 7, которая проанализировала данные медицинского осмотра и опроса пациентов до и после эксперимента.

Оказалось, что у испытуемых на фоне приема несладкого ацидофилина на 66.6% уменьшились жалобы на изжогу, на 100% – на отрыжку, на 25% ушли жалобы на горечь во рту и на 60% стали менее выраженными жалобы на урчание и вздутие живота, у 80% нормализовался стул. Исходно 66.7% участников отмечали усталость к вечеру, которая после окончания исследования снизилась на 90%. Столько же пациентов отмечали перед началом исследования снижение работоспособности, которое по результатам исследования исчезло полностью.

Отметим, ацидофилин несладкий, произведенный по ГОСТу, – новинка в линейке «Живи здорОво» компании «Золотые луга». Это насыщенный по своим лечебным свойствам кисломолочный продукт, содержащий лактобактерии, богатую микрофлору кефирных грибков и целебную ацидофильную палочку – разновидность полезных молочнокислых бактерий, необходимых для здоровья человека любого возраста. Ацидофильная палочка обладает широким бактерицидным действием, угнетает развитие возбудителей дизентерии, брюшного тифа и даже холеры, улучшает пищеварение и способствует снижению уровня холестерина в крови. Массовая доля жира всего 2,5%.

Для людей, имеющих трудности с усвоением лактозы, этот продукт наиболее полезен, так как переваривается и усваивается значительно лучше, чем молоко. Ацидофилин обновляет работу желудочно-кишечного тракта, благотворно действует на иммунную систему и обмен веществ, а также активно используется в диетическом питании и косметологии для оздоровления и омоложения кожи лица.

АО “Золотые Луга” является одним из крупнейших производителей молочной продукции на территории Урала и Западной Сибири. Компания имеет два завода по переработке молочной продукции: молочный комбинат “Ситниковский” и молочный комбинат “Ишимский”. В МК “Ситниковский” находится основное производство цельномолочной продукции и творога. Компания реализует продукцию трех торговых марок: “Золотые луга”, “Ситниковское”, “Живи здорОво!”.