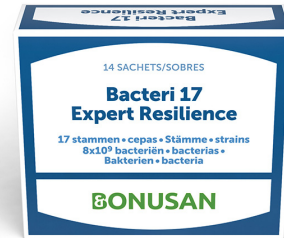


## Bacteri 17 Expert Resilience - 14 zakjes

BON0580

Koop dit product op <https://www.nutri4all.nl/bacteri-17-expert-resilience-probio-expert-resilience-14-zakjes>

Bonusan Bacteri 17 Expert Resilience zet een nieuwe en ongekend hoge standaard. Dit expertsupplement biedt maar liefst 17 verschillende bacteriestammen. Het is daarmee het meest geavanceerde en breedst inzetbare bacterieproduct.



## Beschrijving

Bacteri 17 Expert Resilience (vervangt Probio Expert Resilience)  
Dit product vervangt de Probio Expert Resilience.

Bonusan Bacteri 17 Expert Resilience zet een nieuwe en ongekend hoge standaard. Dit expertsupplement biedt maar liefst 17 verschillende bacteriestammen. Het is daarmee het meest geavanceerde en breedst inzetbare bacterieproduct. Minimaal 8 miljard levensvatbare bacteriën gegarandeerd tot einde van de houdbaarheidstermijn. Het breedste spectrum met 17 verschillende bacteriestammen. Sachets beschermen de bacteriën optimaal tegen vocht, licht en lucht en zijn eenvoudig mee te nemen.

### Hoe dit supplement te gebruiken?

Los de inhoud van het sachet op in een glas lauwwater van maximaal 37°C, oftewel lichaamstemperatuur. Hogere temperaturen hebben een negatieve invloed op de levensvatbaarheid van bacteriën. Door het poeder in water op te lossen krijgen de bacteriën de kans zich uit hun kiemstadium vrij te maken en actief te worden. Hierdoor zijn ze beter bestand tegen maagzuur en gal en overleven meer bacteriën deze moeilijke passage. Het supplement kan direct worden gedronken.

Het is aan te raden om het glas staand te drinken. Wanneer we staan bevinden de spieren van de maag zich in een zodanige stand dat de maagpassage het snelst gaat. Verder wordt het grootste effect ervaren wanneer het Bacteri-supplement ingenomen wordt op een lege maag voor het slapengaan. Een ander goed inname-moment is een half uur voor het ontbijt of in combinatie met een koolhydraatrijke en vetarme maaltijd.

### De voordelen van Bonusan Bacteri 17 Expert Resilience

Voor een bacteriesupplement geldt: hoe meer verschillende stammen, hoe beter. Bonusan Bacteri 17 Expert Resilience biedt met maar liefst 17 stammen een ongeëvenaarde hoeveelheid en diversiteit aan bacteriestammen. De stammen komen allemaal van nature voor in het humane microbioom.

#### Waarom bacteriën?

Bacteriën zijn micro-organismen. Deze superkleine eencelligen leven overal om ons heen en bevinden zich ook op en in het lichaam. In het darmkanaal leven zo ongeveer 100.000 miljard (10<sup>14</sup>) micro-organismen met een totaalgewicht van 1-3 kg. De verzameling van bacteriën in de darm wordt ook wel de darmflora of het microbioom genoemd. Het microbioom bestaat uit ongeveer evenveel bacteriën als het totaal aantal cellen van het menselijk lichaam.

Wat doen bacteriën? Bacteriën waren veel eerder op de aarde dan de mens, zij bevolken de wereld al 3,5 miljard jaar. Zonder hen zou leven op onze planeet niet mogelijk zijn. Best belangrijke bewoners dus. Een van de kenmerken van bacteriën is dat ze zich met behulp van de evolutie aan bijna elke omgeving kunnen aanpassen, waaronder ook aan de situaties in ons lichaam. Bacteriën leven op de huid, in de mond, de neus, de urinewegen en de geslachtsorganen. De meeste bevinden zich in de darmen.

Waarom zijn bacteriën nuttig? Bacteriën hebben niet altijd een goede naam omdat ze voor veel vervelende ziektes kunnen zorgen. Deze

ziekmakende bacteriën worden ook wel pathogene bacteriën genoemd. Maar lang niet alle bacteriën zijn pathogeen of ziekmakend, er zijn ook bacteriën die essentieel voor ons lichaam zijn. Op de barrièrelocaties van ons lichaam, zoals de darm, komen allerlei verschillende bacteriën voor. Het gaat erom een goede balans te houden tussen de verschillende bacteriestammen.

Wat zit er in de Bonusan Bacteri 17 Expert Resilience? In bepaalde situaties kan het nuttig zijn een breed spectrum bacteriesupplement in te zetten. De Bacteri 17 Expert Resilience bevat 7 soorten lactobacillen (melkzuurbacteriën) en 5 soorten bifidobacteriën, maar ook lactococci, pediococci, streptococci en enterococci. Alle stammen zijn uitgebreid wetenschappelijk onderzocht. De Bacteri 17 Expert Resilience bevat bovendien gegarandeerd 8 miljard bacteriën tot het einde van de houdbaarheidstermijn.

Aan de Bonusan Bacteri-producten worden geen onnodige hulpstoffen, andere vitamines of mineralen toegevoegd. Hierdoor kan een langere levensvatbaarheid van de bacteriën worden gegarandeerd en het rehydratievermogen van de aanwezige bacteriestammen worden bewaakt. De bacteriën worden geproduceerd en gedroogd onder gecontroleerde omstandigheden. Het drogen zorgt ervoor dat de bacteriën voor langere tijd houdbaar blijven, mits bij kamertemperatuur, in een droge omgeving en afgeschermd (capsules of sachets) bewaard. Bacterieproducten hebben een dragerstof nodig om bewaard te kunnen worden. Als dragerstof gebruiken we voor de Bacteri 17 Expert Resilience maltodextrine, fructo-oligosacchariden (FOS) en inuline. FOS en inuline zijn fermenteerbare voedingsvezels.

Bonusan Bacteri 17 Expert Resilience is per dosis verpakt in handige sachets. Waarom een sachet gebruiken? Sachets bieden bacteriën de beste bescherming. Dankzij het folie-omhulsel zijn de bacteriën optimaal beschermd tegen vocht, lucht, licht en andere omgevingsinvloeden.

#### Hoge kwaliteit darmbacteriën

Bij de ontwikkeling van het Bacteri-assortiment is zo veel mogelijk rekening gehouden met het zo dicht mogelijk benaderen van de natuurlijke samenstelling van het microbioom. Het assortiment is opgebouwd uit verschillende supplementen die naar behoefte kunnen worden ingezet. De Bacteri 17 Expert Resilience biedt de grootste diversiteit en hoeveelheid aan stammen.

Alle stammen in het breed spectrum product staan op de QPS-lijst (Qualified Presumption of Safety) en zijn dus in vele wetenschappelijke studies veilig bevonden en door de EFSA (Europese Autoriteit voor voedselveiligheid) goedgekeurd voor gebruik in levensmiddelen. Van alle toegevoegde stammen worden de stamnummers vermeld.

De hoeveelheid aanwezige bacteriën in een supplement wordt uitgedrukt met de afkorting KVE, dit staat voor: kolonievormende eenheden. De hoeveelheid KVE wordt aangeduid in honderden miljoenen tot miljarden en wordt vaak uitgedrukt als: 1 miljard KVE of 1x10<sup>9</sup> KVE. De KVE die op de Bonusan Bacteri-producten staan aangegeven kunnen bij productie tot aan het einde van de houdbaarheidsdatum worden gegarandeerd.

#### Geschikt voor het aanvullen van bacteriestammen

Bonusan Bacteri 17 Expert Resilience biedt een kwalitatief product dat vanwege de uitgebreide samenstelling voor een brede doelgroep inzetbaar is.

Bonusan Bacteri 17 Expert Resilience is geschikt voor:

- Volwassenen en kinderen vanaf 12 jaar
- Mensen met een vegetarische of veganistische levensstijl
- Zwangere vrouwen en vrouwen die borstvoeding geven

Voor kinderen jonger dan 12 hebben we Bonusan Bacteri 5 Infantis ontwikkeld.

## Samenstelling

### Actieve ingrediënten

#### Samenstelling per sachet:

Mix van bacteriestammen: Lb. acidophilus LA1, Lb. bulgaricus LB025, Lb. casei BGP93, Lb. paracasei 101/37, Lb. plantarum 14D, Lb. reuteri LR92, Lb. rhamnosus LR1, Lb. salivarius LS04, Bb. animalis ssp. lactis Bi1, Bb. bifidum BBF055, Bb. breve Bbr8, Bb. longum SP54, Bb. longum ssp. infantis BI221, E. faecium SF68, Lc. lactis SP38, P. acidilactici PA09., S. thermophilus ST075  
8 x 10<sup>9</sup> KVE

Inuline

500 mg

### Ingrediënten (aflopend)

Maltodextrine, inuline, mix van bacteriestammen.

**Categorie:** Prebiotica / Probiotica

**Ingrediënt:**

Bifidobacterium animalis lactis, Bifidobacterium bifidum, Bifidobacterium breve, Bifidobacterium infantis, Bifidobacterium longum, Enterococcus faecalis, Inuline, Lactobacillus Rhamnosus, Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus bulgaricus, Lactobacillus casei, Lactobacillus paracasei, Lactobacillus plantarum, Lactobacillus reuteri, Lactobacillus salivarius, Lactococcus lactis, Pediococcus acidilactici, Streptococcus thermophilus

**Kenmerk:**

Geschikt voor zwangere vrouwen, Veganistisch, Vegetarisch

**Vorm:**

Zakjes

**Vrij van:**

Gluten, Lactose, Soja, Synthetische kleurstoffen, Synthetische smaakstoffen