Натуральные пробиотики: чем они так полезны?

Тематика: **Здоровье и спорт**
Корпоративные новости

Дата публикации: 31.10.2022

Дата мероприятия / события: 31.10.2022

г. Москва

Источник жизненных сил человека – здоровый организм. Исследования утверждают, что натуральные кисломолочные продукты способствуют долголетию человека. Именно поэтому к.м.н., профессор, врач-токсиколог Михаил Кутушов создал пробиотики на основе калмыцкого напитка Чигян и монгольского Хурунгэ

Источник жизненных сил человека – здоровый организм. Исследования утверждают, что натуральные кисломолочные продукты способствуют долголетию человека. Именно поэтому к.м.н., профессор, врач-токсиколог Михаил Кутушов создал пробиотики на основе калмыцкого напитка Чигян и монгольского Хурунгэ.
“Молочнокислые микроорганизмы в кишечнике способны тормозить развитие гнилостных бактерий. Они положительно влияют напрямую на кишечник, а значит и на иммунитет, настроение и процессы жизнедеятельности в организме человека,” – рассказывает доктор Кутушов.
Кисломолочные продукты работают на качество процессов во всем организме. Они оказывают антибактериальное действие, воздействуют на костные ткани и снижают риск развития сердечно-сосудистых заболеваний.
Идеальная здоровая микрофлора – это количество бактерий и их видовое разнообразие. Чем больше видов бактерий живет в кишечнике, тем сильнее микробиота. Она восстанавливает гомеостаз, не даёт организму заболеть и преждевременно постареть, формирует пассивный иммунитет.
Откуда современному человеку брать молочнокислые бактерии: домашние или фермерские молочные продукты - кисляки, творог, сыр и пробиотики на натуральных закваскаx. Натуральную продукцию можно заменить пробиотиками на закваскаx, например, Симбионты Кутушова и Микробиотики МИКСТ.
“Формируйте разнообразие бактерий в кишечнике качественными натуральными продуктами. Вы можете даже из таблетки Симбионтов сделать домашний йогурт, нашу продукцию клиенты используют в качестве закваски,” – рекомендует Михаил Кутушов.

Постоянная ссылка на материал: http://www.smi2go.ru/publications/147621/