

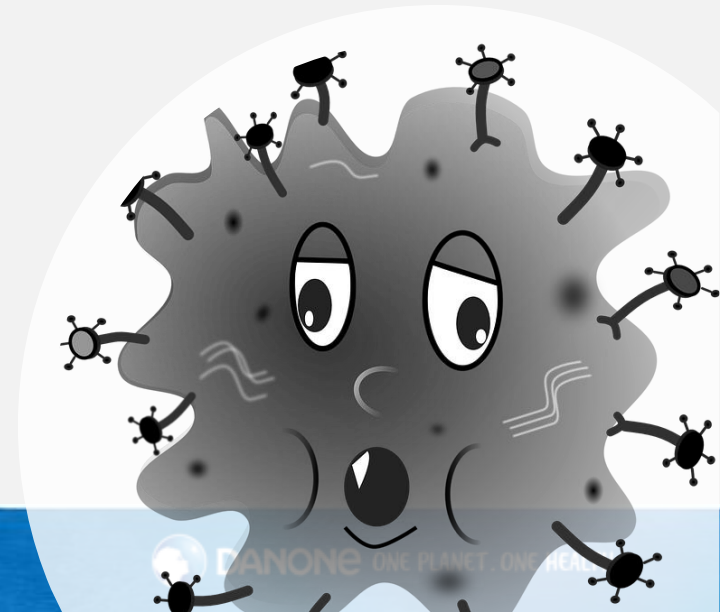
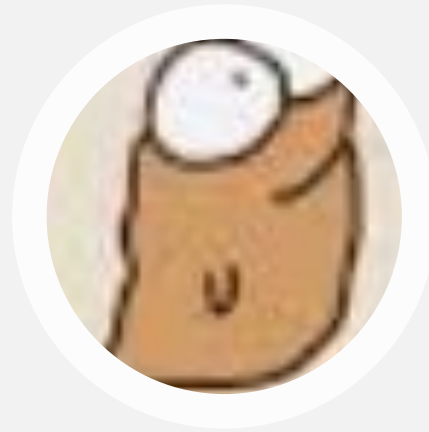


**DAS 1 MAL 1
DER
FERMENTATION**

WAS IST FERMENTATION?

“Umwandlung eines Stoffes”:

Diese Umwandlung geschieht durch
Mikroorganismen wie Bakterien,
Hefen oder Schimmelpilze.



UNTERSCHIEDLICHE FERMENTATIONSTYPEN

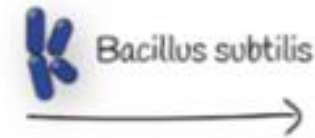
1.

Alkoholische Gärung



2.

Alkalische Gärung



3.

Essigsäuregärung



4.

Milchsäuregärung



Quelle: fermentwelten.de

MILCHSÄURE-FERMENTATION: BSP. JOGHURTHERSTELLUNG

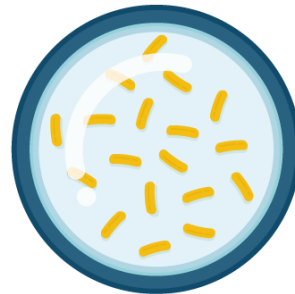
MILCH



FERMENT

Lactobacillus bulgaricus +
Streptococcus thermophilus

+



2 bis 3 h bei 43-45°

JOGHURT



Milchzucker: Lactose

Milchsäure: Lactat

JOGHURT IST NICHT GLEICH JOGHURT

KLASSISCHER JOGHURT

enthält **NUR** die herkömmlichen Joghurt-Starterkulturen



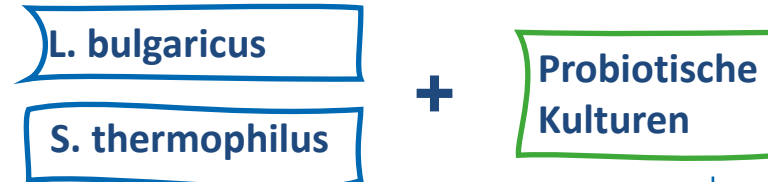
eingesetzt für die **Säuerung** der Milch

Die **Überlebensfähigkeit** von herkömmlichen Joghurtkulturen ist im Magen und Darm durch den Kontakt mit Magen- und Gallensäuren **sehr niedrig**.

≠

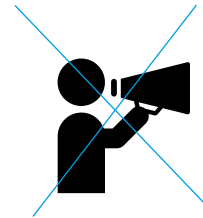
PROBIOTISCHER JOGHURT

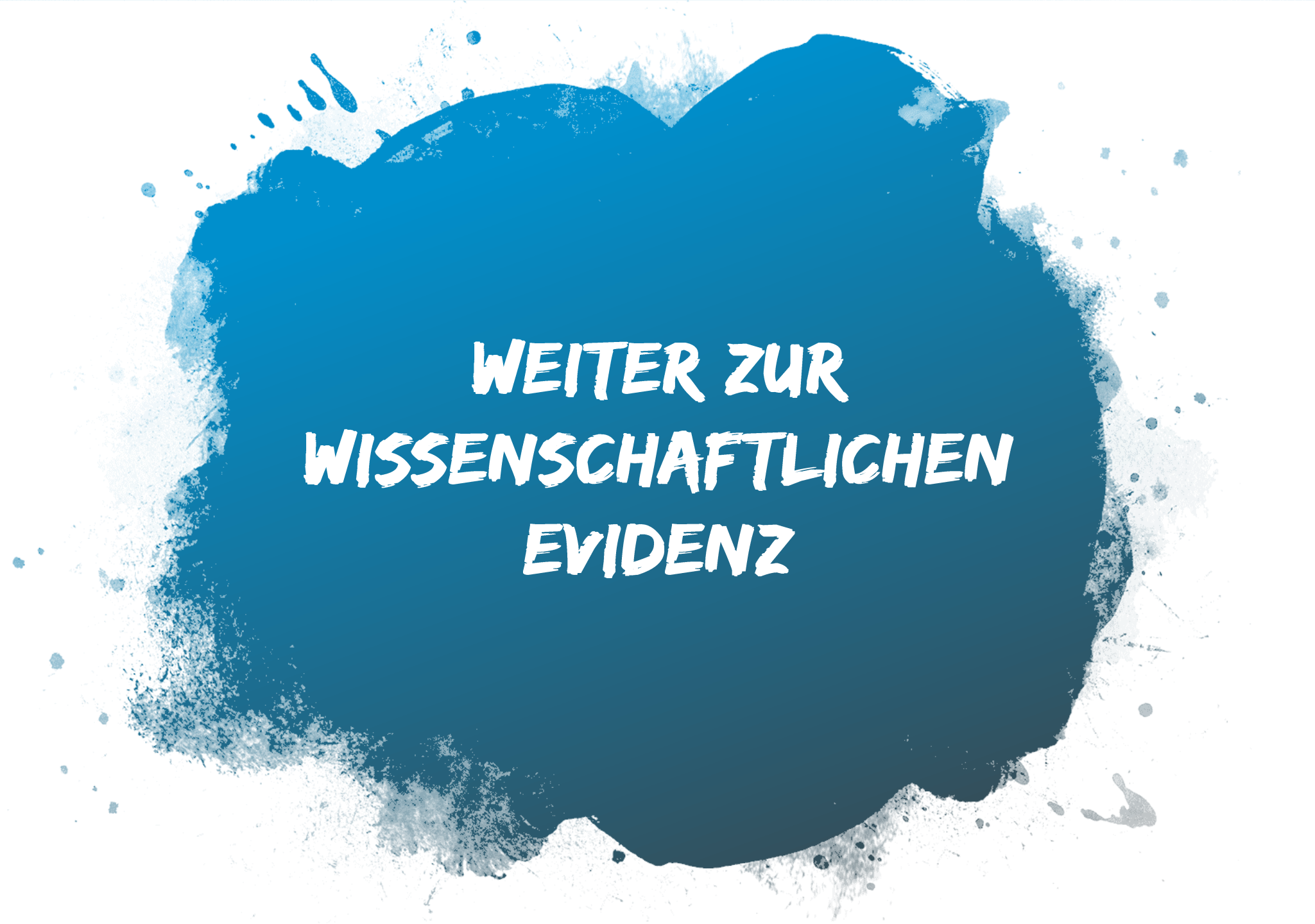
enthält **ZUSÄTZLICH** probiotische Kulturen



eingesetzt für einen **spezifischen Zusatznutzen**

Probiotische Kulturen überleben lebend und aktiv den Magen-Darm-Trakt **in hoher Zahl**, da sie eine hohe Resistenz gegenüber Magen- und Gallensäuren aufweisen.





**WEITER ZUR
WISSENSCHAFTLICHEN
EVIDENZ**