

XoBiotic™

¿Que es un XoBiotic™?

Hay muchos alimentos naturales funcionales en casi todos los grupos de alimentos. Como todos sabemos, el chocolate en sí es un alimento funcional que contiene suficientes antioxidantes y flavonoides. Sin embargo, ahora es posible para los fabricantes crear alimentos funcionales mediante la fortificación y la mejora de sus productos añadiendo así beneficios para la salud que nunca antes había sido posible. Un nuevo segmento de alimentos funcionales en crecimiento es el llamado "probióticos".

Probiótico significa "apto para la vida", o "pro-vida". Los probióticos son microorganismos vivos que cuando se administra de manera efectiva en las cantidades adecuadas confieren un beneficio para la salud. El tracto intestinal de un adulto es el hogar de aproximadamente 100 billones de microorganismos. Más de 400 especies bacterianas diferentes ya han sido identificados en el tracto intestinal.

Primero, para que un probiótico sea efectivo debe contener bacterias que son resistentes a los ácidos del estómago y a las sales biliares. Segundo, cual sea, la bacteria debe tener la capacidad de competir con éxito con las bacterias intestinales. Así que, sea cual fuera la bacteria debe ser protegida con el uso de técnicas de encapsulación, o deben ser desarrollados diferentes tipos de alimentos, que ofrescan una mayor protección para la bacteria. La clave para la efectividad del tratamiento probiótico es que la bacteria sea capaz de pasar por el estómago y el intestino delgado y llegar al intestino grueso con fuerza suficiente para colonizar y prosperar.

SHIME significa "El Simulador de los Ecosistemas Humanos Microbiana Intestinal". Este sistema in vitro ha sido creado para simular las actividades y condiciones que se encuentran en el estómago, intestino delgado e intestino grueso. Esto permite a los científicos monitorear la cantidad de bacterias que sobreviven el viaje hasta el intestino grueso. Y, también les permite controlar el desarrollo de las colonias de bacterias en el intestino grueso.

Según el Colegio Americano de Gastroenterología, 95 millones de estadounidenses sufren de problemas digestivos. Alrededor de 60 millones tiene ardor de estómago, 50 millones tienen el síndrome del intestino irritable, y 20 millones sufren de úlceras estomacales.

Muchos, pero muchos productos probióticos nuevos se han iniciado en América del Norte y Europa. Pero, tenemos una clara ventaja. El chocolate parece ser el sistema ideal para los probióticos. El chocolate ha sido demostrado ser muy superior a la leche como un sistema de entrega de los probióticos.

El Xocai™ XoBiotic chocolate™, en forma de un cuadrado de 11 gramos, entrega mil millones de microorganismos de dos tipos - Lactobacillus helveticus R0052 y R0175 Longum Bifido bacteria. Estos probióticos han sido seleccionados para nuestro chocolate probiótico por la capacidad de estabilidad en el chocolate y su vida útil garantizada al igual que la vida útil del propio chocolate, si el producto se almacena correctamente como es recomendado para todos los productos Xocai™ (40 F * - 75 F *). Al unirse los beneficios de salud del chocolate negro con los de estos dos cultivos probióticos se produce una influencia positiva sobre el sistema inmune y la salud intestinal, ganamos nuevas oportunidades con los consumidores que son conscientes de la importancia de mantener una buena salud. En otras palabras, nuestros probioticos son entregados al organismo en el mejor transportador que hasta ahora se conoce, el cacao.

© 2009, MXI Corp™. Todos los derechos reservados. 795 Marcas Dr. Reno, NV 89521
[P] 1-775-971-9903, correo electrónico para obtener más información, Ver Política de privacidad