

Des ferments lactiques souches probiotiques de très haute qualité !

Publié le 17/08/2016

|
3 minutes de lecture

|
Ecrit par [Emmanuel Barrat](#)

[Télécharger en PDF](#) Imprimer

Partager [Facebook](#) [Pinterest](#) [Twitter](#)

Probiotiques-ferments lactiques

Afin de vous garantir des produits répondant à un **niveau de qualité supérieure**, le Laboratoire LESCUYER attache une attention particulière à la qualité des actifs entrant dans la composition de ses produits.

Les ferments lactiques souches probiotiques contenus dans [BACTIVIT ÉQUILIBRE](#), BACTIVIT CONFORT, [BACTIVIT DÉFENSES](#) et [BACTIVIT ENFANT](#) ne font pas exception et sont garantis de très haute qualité.

Une sélection rigoureuse

Nos ferments lactiques souches probiotiques sont issues d'une sélection rigoureuse basée sur de nombreux critères :

- **des effets physiologiques** scientifiquement démontrés,
- **une capacité à résister à l'acidité gastrique et à survivre au niveau intestinal**,
- **la garantie de la viabilité des souches** : leur stabilité et leur survie sont testées et démontrées grâce à la réalisation de nombreux contrôles tout au long de la durée de vie du produit,
- **une parfaite innocuité***.

Un procédé de fabrication et un conditionnement optimums

Le Laboratoire LESCUYER a sélectionné un **process de fabrication** et un **conditionnement** permettant de **préserver la viabilité des ferments lactiques** souches probiotiques tout au long de la durée de vie du produit :

- Lors de leur fabrication, nos ferments lactiques souches probiotiques sont parfaitement préservés grâce à un **complexe protecteur**.
- La mise en sachet est réalisée dans une zone à atmosphère contrôlée (zone dont les paramètres sont stables et notamment l'air et l'humidité, deux éléments qui doivent être parfaitement maîtrisés pour assurer la survie des souches).
- **Un conditionnement en sachet multilaminé** : ce sachet, constitué de plusieurs couches, préserve les ferments lactiques souches probiotiques de l'air, de l'humidité et de la lumière et assure ainsi leur stabilité.

Ces conditions rigoureuses vous garantissent des produits efficaces et sûrs.

*Conformément à la réglementation en vigueur.

Partager cette page par e-mail

Votre prénom

Votre nom

Envoyer à

Message

Envoyer un email

Partager

Emmanuel Barrat
Responsable Recherche et Développement

Ingénieur diplômé d'un Doctorat en Sciences dans le domaine de la biologie et la nutrition à l'Université de Nantes. Emmanuel Barrat est en charge, depuis plus de 10 ans, avec son équipe, du programme d'études cliniques au sein du Laboratoire, ainsi que de la formulation de compléments alimentaires innovants, efficaces et sûrs...

Ces articles pourraient vous intéresser