

Дрожжи для иммунитета, здоровья и спортивного питания

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: ayt@nt-rt.ru || сайт: <https://angelyeast.nt-rt.ru>



Immunity Health

In the process of fighting against pathogenic factors such as viruses and bacteria, the body's immunity plays a vital role. The level of human immunity is affected by many factors, among which nutritional factors play a very important role. It is the material basis for maintaining normal immune function and health of human body. For example high grade protein is the nutrient that maintains immune function the most important, it is the main component that forms leucocyte and antibody, B group vitamin and the antibody inside body, leucocyte generation is concerned, lack B group vitamin can affect the number of lymphatic ball and antibody generation, and also can cause thymus atrophy. Yeast is rich in complete B vitamins, and yeast protein is also rich in all amino acids necessary for human body, and the composition is reasonable. The β -glucan in yeast cell wall is a kind of immune polysaccharide. The support of yeast nutrition for immune health has been recognized by the majority of consumers.

Yeast Beta-Glucan - Bettcan

Yeast beta glucan is a polysaccharide exists in the yeast cell wall and has the functions of immunity enhancing, blood lipids improving, anti-radiation and intestinal functions improvement. Yeast beta glucan is a product developed by Angel Yeast relying on strong R & D capabilities, which is safe, health and with a high biological activity.

Angel Yeast Cell Wall

Yeast cell wall contain a combination of mannann and beta-1,3/1,6-glucan extracted from a unique primary grown yeast strain (*Saccharomyces cerevisiae*) from a specifically dedicated manufacturing process. It is obtained from the hydrolysis of yeast cell wall under controlled conditions. After the hydrolysis is completed, treated cell walls are purified by centrifugation and spray dried.

Angel Yeast RNA








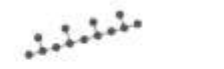




RNA is separated and purified from yeast by advanced extraction biotechnology, and the purity of RNA is 85% or more. Yeast RNA is mainly used in medicine, health foods and infant foods. The applications of yeast RNA are very extensive, especially as a precursor substance in synthesis of novel anticancer drugs. In foods for infant or young children, nucleotides from the degradation of yeast RNA are especially important to the growth and development of infants and young children. In health foods, yeast RNA can improve immunity and anti-fatigue.

Angel Yeast Beta-glucan, Natural Ingredient for Immune Health

Yeast beta-glucan exists in the cell wall of yeast and is well-known for the functions of immunity enhancing, anti-infection, anti-tumor and so on. As the No. 1 yeast extract manufacturer in the world and relying on its strong R&D capabilities, Angel Yeast developed yeast beta-glucan from baker's yeast (*Saccharomyces cerevisiae*) twenty years ago, and now it is widely used in a variety of foods.

Comparison of different beta-glucans

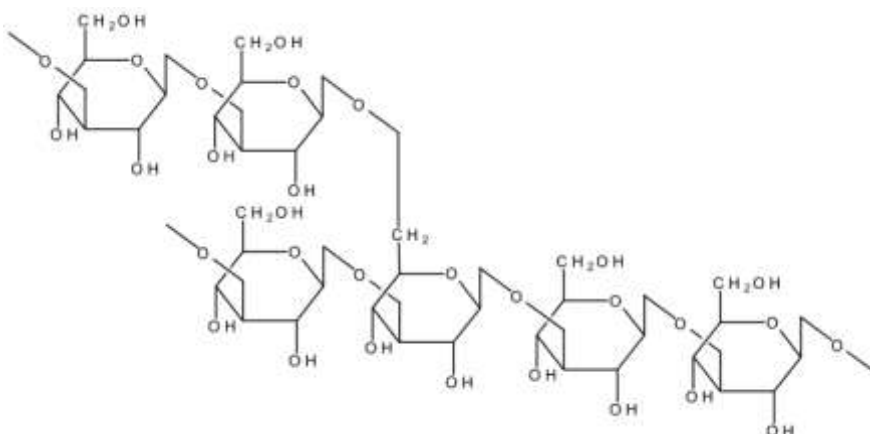
The biological activity of beta-glucan is determined by its molecular structure which depends on its origin (yeast, oat, barley, fungi). Beta-glucan from yeast, with the unique molecular structure of beta-1,3/1,6-glucan, was shown to have the most potent immune-enhancing capability.

Beta Glucan Type	Structure	Health Benefit
 Bacterial	 Linear β -1,3-glucan	 Gut health
 Cereal	 Linear β -1,3/1,4-glucan	 Cardiovascular health
 Fungal	 Short β -1,6 branched β -1,3-glucan	 Immunity improving
 Yeast	 Long β -1,6 branched β -1,3-glucan	 Immunity improving

Beta-1,3/1,6-glucan derived from baker's yeast (*Saccharomyces cerevisiae*) is the most studied beta-glucan and by far the best documented in terms of immune stimulatory efficacy, mode of action and safety, and is hence considered superior to beta-glucans from other sources.

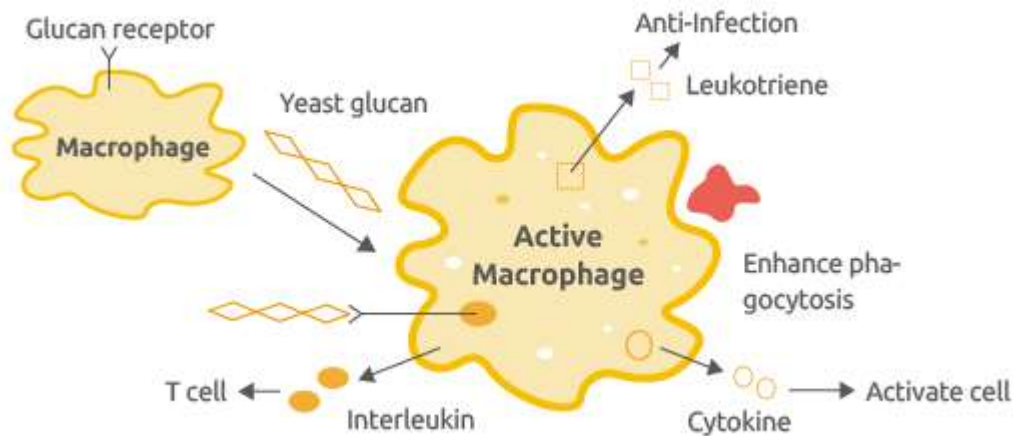
Molecular Structure

Angel Yeast beta-glucan is a long chain of polysaccharide. It contains the main chain of β -1,3-glucan and branched chain of β -1,6-glucan, the molecular weight is around 500-1000KD.



Mechanism of immune support

The gastrointestinal tract is an important immune organ in the body, rich in dendritic cells and macrophages – innate immune cells that continuously monitor the components that pass through the gut. Equipped with specialized pattern recognition receptors (PRRs), these immune cells can recognize and respond to structures typically found in harmful microorganisms. When ingested, yeast beta-glucan binds to the PRRs on the surface of these immune cells. This binding alerts the immune cells and triggers a series of biochemical events that renders the immune system more potent. Thus, yeast beta-glucan simply boosts the immune system to enable it to react quickly in the event of an infection, supporting overall health and well-being.



Applications

Immune health is key for all age groups, regardless of lifestyle, age or profession. It is becoming an important topic especially with today's engaged and often challenging lifestyle. Therefore, products with ingredients that boost the immune system are currently attracting a lot of attention. Target groups for this topic are not only elderly people or children, but also sports people as well as stressed people to improve their immunity.

Bettcan yeast beta-glucan is produced in accordance with the highest certified quality standards. Moreover, it is Kosher and Halal certified. It is safe for people with yeast allergy, because those components in yeast which may cause allergy are completely removed during the production process. As a pure and natural ingredient, it can also be used for vegetarian and vegan products.

◉ Dairy products

Yeast beta-glucan is a safe and powerful immune-enhancing agent for dairy products. Dairy products are a booming global category. There is a huge consumer demand for dairy products with added benefits. Yeast beta-glucan is attractive as a functional ingredient in yogurt, yogurt beverages, milk and milk beverages.

◉ Sports nutrition

Sports nutrition products are now attracting a wider audience of health-conscious consumers. A well-functioning immune system is crucial for athletic performance as well as for an active lifestyle. Yet, exercise in itself has impact on the immune function. Research has shown that intensive exercise suppresses the immune system, compromising the body's ability to defend itself.

Yeast beta-glucan helps support healthy immune function, so athletes and recreational users can recover faster from exercise stress. Studies have demonstrated the oral intake of beta-1,3/1,6-glucan improves immune function, promotes healthy inflammatory response, supports mucosal immunity and promotes respiratory health.

Yeast beta-glucan is suitable for application in a variety of sports nutrition product formats, such as energy bars, nutrition and protein bars, sports & functional drinks, powdered drinks.

- Dietary supplements

With the deterioration of the environment and aging, the sharp rise in chronic disease and health impairment will be a major global public health challenge. Malignant neoplasms, peptic ulcers, chronic gastritis, chronic nephritis, diabetes, rheumatoid arthritis, emphysema, chronic infections etc are associated with decreased body resistance in the elderly. By adding Yeast beta-glucan can improve the body immunity and resistance. Yeast beta-glucan in health food, dietary supplements is much common, mainly for immune regulation, anti-oxidation and other functions.

- Functional foods & beverages

As a novel food ingredient, yeast beta-glucan can be applied to dairy products, candy, beverages, fruit juice, baking foods and other foods, especially in the elderly functional foods, by adding yeast beta-glucan can give products a variety of health functions. Yeast beta-glucan has been applied to infant formula milk powder, functional drinks, cookies, protein bars, nutritional snacks, probiotics granules and other foods, giving products a variety of health claims.

Regulations

In the United States, yeast beta-glucan has been identified as GRAS (Generally Recognized as Safe), a food substance that is generally considered safe by the US Food and Drug Administration (US.FDA). It can be applied to a variety of foods, including baking foods and premix, beverages, cereals, dairy products, vegetable protein products, processed fruit juice, soft candy, soup, adding no more than 200mg per serving.

EU approved yeast beta-glucan as a novel food ingredient, including drinks and a variety of foods.

China also approved yeast beta-glucan as a novel food ingredient and a nutrition enhancer, can be used in a variety of food including larger infant formula milk powder.

Yeast Cell Wall Containing Mannan and Beta-1,3/1,6-D-glucan, As a Good Source of Dietary Fiber

Yeast cell walls contain a combination of mannan and beta-glucans extracted from a unique primary grown yeast strain (*Saccharomyces cerevisiae*) from a specifically dedicated manufacturing process. It is obtained from the hydrolysis of yeast cell walls under controlled conditions. After the hydrolysis is completed, treated cell walls are purified by centrifugation and spray dried.

Mannan and beta-glucan are both natural essential polysaccharides components of the yeast. Mannan can help block the colonisation of undesirable bacteria within the digestive tract and beta-glucan, a component that helps support immune system.

Features

- ◉ From the autolysis of *Saccharomyces cerevisiae* yeast.
- ◉ Mannan can help block the colonisation of undesirable bacteria within the digestive tract.
- ◉ High quality fibers and β -1,3 /1,6-glucan, that contribute to the proper functioning of the immune system.
- ◉ It can be used for its rheological properties: thickness, water binding, emulsification, gelling, creaminess, oil-binding, and water-holding.

Applications

- ◉ Used in a variety of foods as raw material of water-holding.
- ◉ Used as raw materials of health food to enhance immunity and improve gut health

Yeast RNA Providing Nucleotides

RNA is separated and purified from yeast by advanced extraction biotechnology, and the purity of RNA is more than 80%. Yeast RNA is mainly used in medicine, health foods and infant foods.

The applications of yeast RNA are very extensive, especially as a precursor substance in synthesis of novel anticancer drugs. In foods for infant or young children, nucleotides from the hydrolysate of yeast RNA are especially important to the growth and development of infants and young children. In health foods, yeast RNA can improve immunity and anti-fatigue.



Angel® Yeast RNA

Features

- Extracted from patented baker's yeast strain;
- Patented process, up to 80% purity;
- Yeast fermentation, natural, healthy and safe.

Applications

- Used in a variety of foods as raw materials, such as meat, dairy products, biscuits, drinks, fruit juices etc.
- Used as raw materials of health foods or pharmaceuticals;
- Used as the raw material of nucleotides production industry.



Спортивное питание/Контроль веса

Белок также может влиять на способность человеческого организма к физическим упражнениям, количество белка, необходимое человеческому организму, пропорционально количеству упражнений. Спортсмены потребляют более качественный белок, чем обычные люди, в основном из-за следующих четырех аспектов: во-первых, у спортсменов более высокая доля безжировой массы тела; во-вторых, интенсивные упражнения приводят к большей потере белка с мочой. В-третьих, во время тренировочного процесса поставка энергии аминокислот из белка составляет 5-15%. Когда увеличивается потребление гликогена в мышцах, поставка энергии белка увеличится. В-четвертых, упражнения вызывают повреждение мышц, что требует больше белка для восстановления поврежденных тканей. Для спортсменов важно добавлять достаточно белка, но когда добавлять белок, какой вид белка и его гидролизат важнее. Потребление белка с высокой усвояемостью может способствовать синтезу белка, в то время как потребление белка с низкой усвояемостью может снизить протеолитическую эффективность. Дрожжевые белки попадают в последнюю категорию.

Angel Nutritional Yeast Powder

Angel Nutritional Yeast Flakes

Дрожжи — это натуральная концентрированная библиотека питательных веществ, богатая большим количеством питательных веществ: 40%-50% белка, различные витамины группы В, 30%-35% пищевых волокон и большое количество минеральных элементов. Используя пекарские дрожжи в качестве сырья, изготовленные по запатентованной технологии, пищевые дрожжи можно не только употреблять в пищу напрямую, но и добавлять в печенье, пиццу, десерты и другие продукты, обеспечивая все виды необходимых питательных веществ. С ароматом натуральных дрожжей пищевые дрожжи также можно добавлять во все виды продуктов для улучшения вкуса пищи.

AngeoPro

AngeoPro - это превосходный источник белка, полученный из пекарских дрожжей (*S.Cerevisiae*), с содержанием высококачественного белка более 70%. Благодаря всем незаменимым аминокислотам для человеческого организма (чрезвычайно высокое содержание аминокислот с разветвленной цепью) и как новый источник белка неживотного и не ГМО, AngeoPro является уникальной добавкой и заменителем животного белка и соевого белка, и это настоящий прорыв на текущем рынке белка, движущей силой которого являются молочные продукты и овощи.

Angel Yeast Peptide

По сравнению с дрожжевыми белками, дрожжевые пептиды легче перевариваются и усваиваются, полностью растворяются в воде, быстро обеспечивают организм человека энергией, имеют вкус без привкуса дрожжей и предотвращают денатурацию белка. Кроме того, дрожжевые пептиды обладают хорошей текучестью: вязкость раствора обычно не зависит от термической обработки и значения pH; он не становится гелем при нагревании и остается растворимым даже при высокой температуре.

Fermented Ginseng

Ферментированный женьшень имеет вид тонкого порошка от желтого до коричневатого-желтого цвета с характерным вкусом женьшеня. По сравнению с обычным женьшенем его горечь и терпкость смягчены, что делает его более приятным на вкус для потребителей. Он растворяется в воде, образуя прозрачную жидкость, устойчив к нагреванию и подходит для различных пищевых применений.



Angel® Yeast RNA

Features

- ◉ Extracted from patented baker's yeast strain;
- ◉ Patented process, up to 80% purity;
- ◉ Yeast fermentation, natural, healthy and safe.

Applications

- ◉ Used in a variety of foods as raw materials, such as meat, dairy products, biscuits, drinks, fruit juices etc.

- Used as raw materials of health foods or pharmaceuticals;
- Used as the raw material of nucleotides production industry.

Пищевые дрожжи в порошке — вегетарианский источник высококачественного белка и витамина В

Введение

Пищевые дрожжи Angel, также известные как органические дрожжи, пивные дрожжи или пивные дрожжи, производятся из специально отобранных чистых штаммов *Saccharomyces cerevisiae* и получают по запатентованной технологии. Обладая питательными свойствами, они являются отличным источником полноценного белка, витаминов группы В, пищевых волокон, минералов и микроэлементов.

Изготовленные из первичных неактивных дрожжей без добавок или консервантов, дрожжи Angel Nutritional являются полностью натуральным продуктом питания. Первичный штамм *Saccharomyces Cerevasiae*, выращенный на обогащенной очищенной патоке в тщательно контролируемых условиях, гарантирует отсутствие дрожжей *Candida albicans*. Кроме того, поскольку они не контактируют с ячменем (как побочный продукт пивоварения, как и пивные дрожжи), они не содержат глютен и безопасны для людей с целиакией.

Естественно, с орехово-сырным вкусом, питательные дрожжи Angel являются фаворитом среди веганов из-за своего уникального вкуса и сходства с сыром при добавлении в пищу.

Функции

- Получен из специального не содержащего ГМО штамма *Saccharomyces cerevisiae*, состав белка и аминокислот близок к человеческому.
- Вегетарианский источник высококачественного белка, содержащего все незаменимые аминокислоты
- Натуральный и вегетарианский источник витаминов группы В
- Значительное количество пищевых волокон, низкое содержание жира

	Low fat	5%
3 'Low'	Low cholesterol	0
	Low calorie	1660KJ/100g
	Excellent protein	50 %
4 'Excellent'	Excellent B-vitamins	Complete B-vitamins
	Excellent bio-minerals	Rich in organic zinc, chromium, selenium, magnesium, etc
	Excellent dietary fiber	20%, beta glucan & mannan

Пищевая ценность порошка пищевых дрожжей Angel

Состав аминокислот близок к потребностям человека

Состав аминокислот в порошке пищевых дрожжей был проанализирован с помощью анализатора аминокислот, результаты были сравнены с рекомендуемым Всемирной организацией здравоохранения составом аминокислот для расчета аминокислотного балла. Результаты анализа показали, что аминокислотный балл дрожжевого белка составляет 100, аминокислотный состав может полностью удовлетворить потребности человеческого организма.

Protein Source	Lysine	Sulfur AA	Threonine	Tryptophan	AA Score(Limiting AA)
FAO/WHO	5.5	3.5	4.0	1.0	100
Nutritional Yeast	7.5	3.5	4.6	1.8	100
Cereal	2.4	3.8	3.0	1.1	44 (Lysine)
Beans	7.2	2.4	4.2	1.4	69 (Sulfur AA)
Milk powder	8.0	2.4	3.7	1.3	69 (Sulfur AA)
Pork	6.8	2.6	3.5	1.2	74 (Sulfur AA)
Beef	8.7	3.8	4.6	1.1	100
Egg	6.4	6.5	4.4	1.5	100

Аминокислотный балл (ограничение аминокислот) в различных источниках белка

Функция усиления иммунитета

Мышам скармливали различное содержание пищевого дрожжевого порошка (0,17, 0,34, 0,50 г/кг массы тела). Эффект иммунитета проверяли через 30 дней. Результаты показали, что по сравнению с контрольной группой высокое содержание пищевого дрожжевого порошка может значительно повысить активность НК-клеток и макрофагов.

Group(g/kg·bw)	NK cell activity,%	Phagocytic index of macrophage
Control group	24.71±4.69	0.38±0.05
Group - 0.17	27.62±3.23	0.39±0.06
Group - 0.34	28.96±5.08	0.41±0.05
Group - 0.50	31.60±4.94**	0.45±0.05***

Исследование влияния пищевых дрожжей на иммунитет мышей. Технология пищевых продуктов и ферментации.

По сравнению с контрольной группой, P<0,01 По сравнению с контрольной группой, P<0,05

Приложения

В качестве сырья для здорового питания или сырья для нутрицевтиков для повышения иммунитета, снижения веса и регулирования уровня липидов в крови.

Дрожжевые хлопья Angel Nutritional — уникальные питательные вещества и вкус для ваших повседневных блюд

Введение:

Пищевые дрожжевые хлопья Angel, также известные как Nooch, органические дрожжи, получены из специально отобранных чистых штаммов *Saccharomyces cerevisiae* и получены запатентованным способом. Обладая питательными свойствами, они являются отличным источником полноценного белка, витаминов группы В, пищевых волокон, минералов и микроэлементов.

Изготовленные из первично выращенных неактивных дрожжей без добавок и консервантов, дрожжи Angel Nutritional являются полностью натуральным продуктом питания. Первичный штамм *Saccharomyces Cerevasiae*, выращенный на обогащенной очищенной патоке в тщательно контролируемых условиях, гарантирует отсутствие дрожжей *Candida albicans*. Кроме того, поскольку они не контактируют с ячменем (как побочный продукт пивоварения, как и пивные дрожжи), они не содержат глютен и безопасны для людей с целиакией.

Пищевые дрожжи Angel с натуральным орехово-сырным вкусом являются фаворитами среди веганов из-за их уникального вкуса и сходства с сыром при добавлении в пищу. Посыпьте ими горячий попкорн или чесночный хлеб, добавьте в соки или смузи или используйте в качестве приправы для салатов, заправок для салатов, супов, соусов, дипов, рагу, запеканок, хлопьев для завтрака и многого другого!

Преимущества питания

- Получен из специального не содержащего ГМО штамма *Saccharomyces cerevisiae*, состав белка и аминокислот близок к человеческому.
- Вегетарианский источник высококачественного белка, содержащего все незаменимые аминокислоты
- Натуральный и вегетарианский источник витаминов группы В
- Значительное количество пищевых волокон, низкое содержание жира

	Меньше жира	5%
3 «Меньше»	Меньше холестерина	0
	Меньше калорий	16 ккал/100г
4 «Отлично»	Отличный белок	50 % высококачественного белка
	Отличные витамины группы В	Полный комплекс витаминов группы В
	Отличные биоминералы	Богат Zn, Cr, Se, Mg и т. д.
	Превосходные пищевые волокна	20% бета-глюкана и маннана

Пищевая ценность хлопьев Angel Nutritional Yeast Flakes

Профиль вкуса :

- Придает орехово-сырный вкус умами
- Легкие свойства усиления вкуса
- Увеличивает восприятие соли
- Придает кремообразную консистенцию во рту
- Дополняет молочные ноты
- Маскирует неприятный привкус

Внешность:

- Эмульгирующие свойства
- Текстурирующие свойства
- Хорошая способность связывать воду
- Уменьшение синерезиса
- Улучшает хрусткость и реакцию Майяра в жареных в кляре продуктах

Другие преимущества и заявления :

- Подходит для веганов/вегетарианцев и флекситарианцев
- Сертификация Кошер и Халяль
- Сертифицировано как не содержащее ГМО
- Органический сертификат
- Экологичность и устойчивость, благодаря органически произведенным формам
- Доступны индивидуальные формы

Применение в пищевых продуктах:

Употреблять непосредственно в качестве пищевой добавки или функционального продукта питания.

Посыпьте им попкорн, чесночный хлеб, чтобы усилить натуральный сырный вкус, добавьте в соки, смузи или используйте в качестве приправы для салатов, заправок для салатов, супов, соусов, дипов, запеканок и многого другого.

В качестве сырья для здорового питания или сырья для нутрицевтиков для повышения иммунитета, снижения веса и регулирования уровня липидов в крови.

Многофункциональный пептид — Пептид дрожжей Angel

Понятие пептида и особенности его абсорбции

Традиционно теория белкового питания считала, что белок гидролизуеться на свободные аминокислоты и небольшие пептиды в кишечном тракте эндонуклеазами, такими как трипсин и химотрипсин; эти небольшие пептиды затем попадают в кровоток после дальнейшего гидролиза на свободные аминокислоты под действием пептидазы. Конечная утилизация белков животными происходит через аминокислоты, то есть белковое питание - это аминокислотное питание. Однако в последнее время множество исследований показали, что многие низкомолекулярные пептиды не гидролизуются пищеварительным трактом человека и могут напрямую усваиваться и использоваться человеческим организмом. Существует два относительно независимых рабочих механизма для усвоения белка людьми или моногастричными животными: свободные аминокислоты и олигопептиды. Малые пептиды не только обладают разнообразной биологической активностью, но и избегают проблемы конкурентного ингибирования между свободными аминокислотами при усвоении. Усвоение малых пептидов имеет три особенности: высокая скорость, низкое потребление энергии и низкое насыщение носителей.



2. Дрожжевой пептид

Дрожжевой пептид — это низкомолекулярный пептид, получаемый из белка, выделенного из дрожжевого порошка посредством направленного ферментативного расщепления (рестрикционной эндонуклеазой, которая расщепляет ДНК внутри или рядом с определенной последовательностью ДНК, распознаваемой ею) и многоступенчатой технологии разделения.

По физико-химическим показателям дрожжевой пептид содержит около 90% белков и около 85% пептидов, по аминокислотному составу он практически идентичен дрожжевому белку, а содержание незаменимых аминокислот сбалансировано и обильно.

По сравнению с дрожжевыми белками, дрожжевые пептиды легче перевариваются и усваиваются, полностью растворяются в воде, быстро обеспечивают организм человека энергией, имеют вкус без привкуса дрожжей и предотвращают денатурацию белка. Кроме того, дрожжевые пептиды обладают хорошей текучестью: вязкость раствора обычно не зависит от термической обработки и значения pH; он не становится гелем при нагревании и остается растворимым даже при высокой температуре.

Они также обладают рядом биологических активностей.

(1) Регулирование кишечного тракта. Как *in vitro*, так и эксперименты на животных продемонстрировали, что Angel Yeast Peptide может ускорить микробный рост и развитие и активный метаболизм, способствовать размножению некоторых полезных бактерий, а также секреции полезных метаболитов. Например, на уровне рода последовательности *Roseburia* (*Rothia*, основная краеугольная бактерия кишечника или бактерия, продуцирующая бутират) и *Parabacteroides* в группе Angel Yeast Peptide значительно увеличились в средней численности по сравнению с контрольной группой.

(2) Противоусталость и содействие восстановлению после упражнений. Пептид дрожжей Angel может продлить время бега и улучшить результаты упражнений у крыс, а также имеет синергетический эффект в сочетании с определенными пробиотиками. Повышение физической работоспособности, независимо от показателей роста, может быть связано с богатством аминокислот с разветвленной цепью и антиоксидантными свойствами самого пептида дрожжей.

(3) Снижение артериального давления. Исследования *in vitro* показывают, что Angel Yeast Peptide обладает хорошей ингибирующей активностью АПФ, а эксперименты на животных показывают, что 200 и 400 мг/кг массы тела Angel Yeast Peptide может значительно снизить систолическое и диастолическое артериальное давление (SHR) у спонтанно гипертензивных крыс, как в острых экспериментах с однократным зондовым введением, так и при непрерывном четырехнедельном введении, примерно на 10 мм рт. ст. Исследования показывают, что снижение артериального давления на 10 мм рт. ст. может значительно снизить риск сердечно-сосудистых заболеваний. В частности, Angel Yeast Peptide не оказывает никакого влияния на нормотензивных крыс. Наши дальнейшие исследования также предполагают, что гипотензивный эффект Angel Yeast Peptide может быть связан с регуляцией ключевой экспрессии белка в ренин-ангиотензиновой системе (РАС), снижением уровня окислительного стресса в организме и регуляцией кишечного тракта.

Legenseng ферменты женьшеня

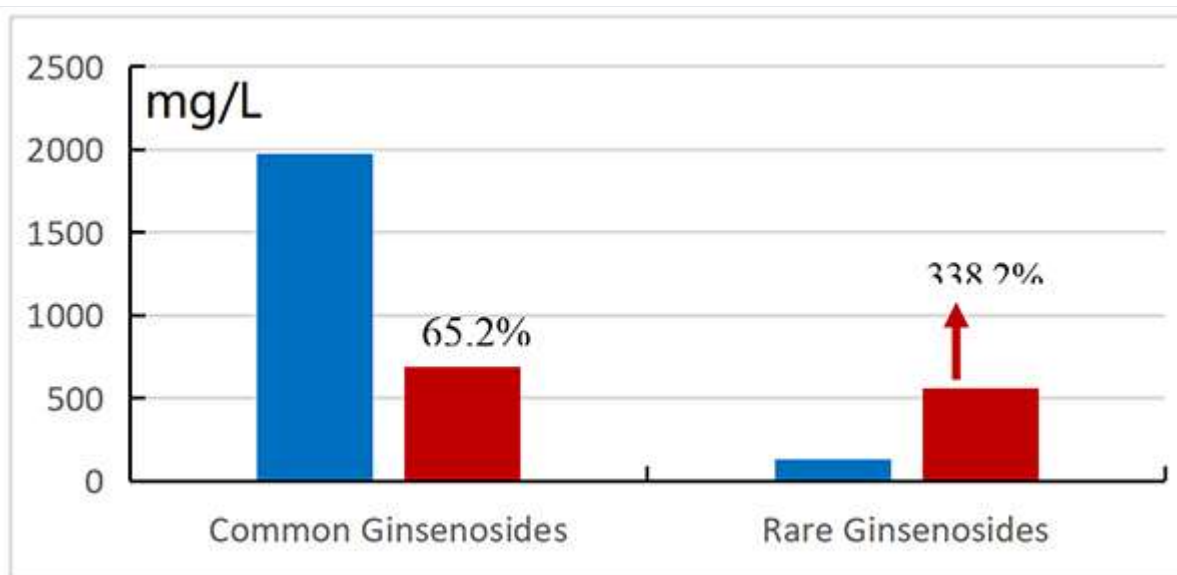
Женьшень имеет долгую историю почитания за его профилактические и терапевтические свойства, признанные бесчисленными медицинскими экспертами по всему миру, как в традиционной китайской медицине, так и в современных медицинских исследованиях. Однако традиционные гинзенозиды в женьшене демонстрируют низкую скорость всасывания в кишечном тракте человека, что требует преобразования обычных гинзенозидов в редкие гинзенозиды для оптимального использования организмом человека.

Angel Yeast использует микроорганизмы из изначальной среды обитания женьшеня горы Чанбайшань для биотрансформации гинзенозидов. Благодаря действию дрожжей и молочнокислых бактерий ферментативная активность, производимая микроорганизмами, гидролизует сахарные цепи на гинзенозидах, превращая обычные гинзенозиды, которые трудно усваиваются, в редкие гинзенозиды с более высокой скоростью усвоения.

Ферментированный женьшень имеет вид тонкого порошка от желтого до коричневатого-желтого цвета с характерным вкусом женьшеня. По сравнению с обычным женьшенем его горечь и терпкость смягчены, что делает его более приятным на вкус для потребителей. Он растворяется в воде, образуя прозрачную жидкость, устойчив к нагреванию и подходит для различных пищевых применений.

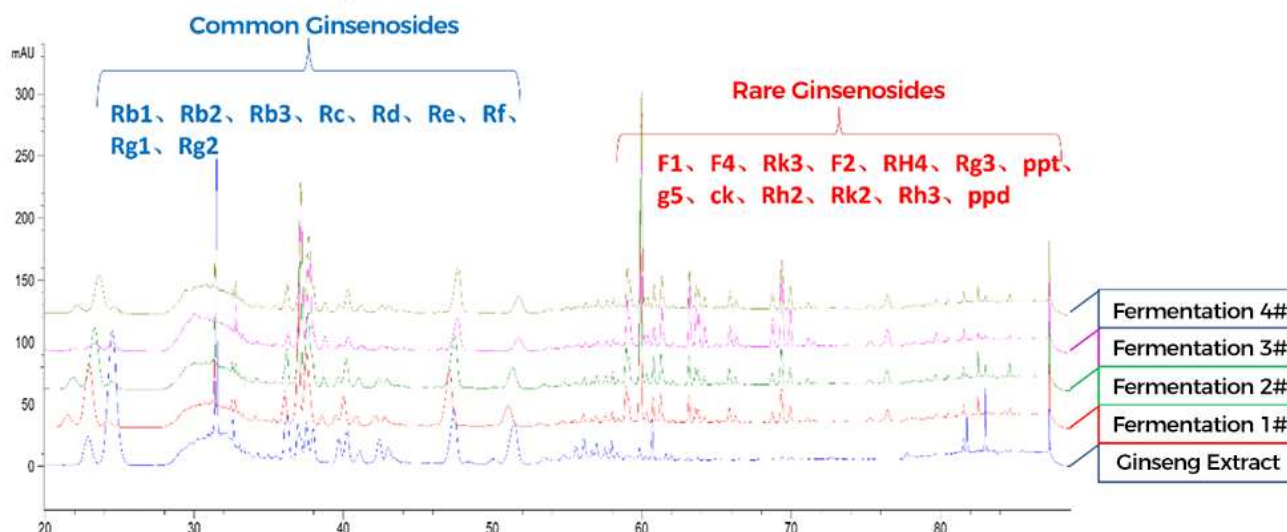
Трансформация гинзенозидов в ферментированном женьшене:

По сравнению с неферментированным женьшенем содержание распространенных гинзенозидов в ферментированном женьшене уменьшается на 65,2%, а редких гинзенозидов увеличивается на 338,2%.



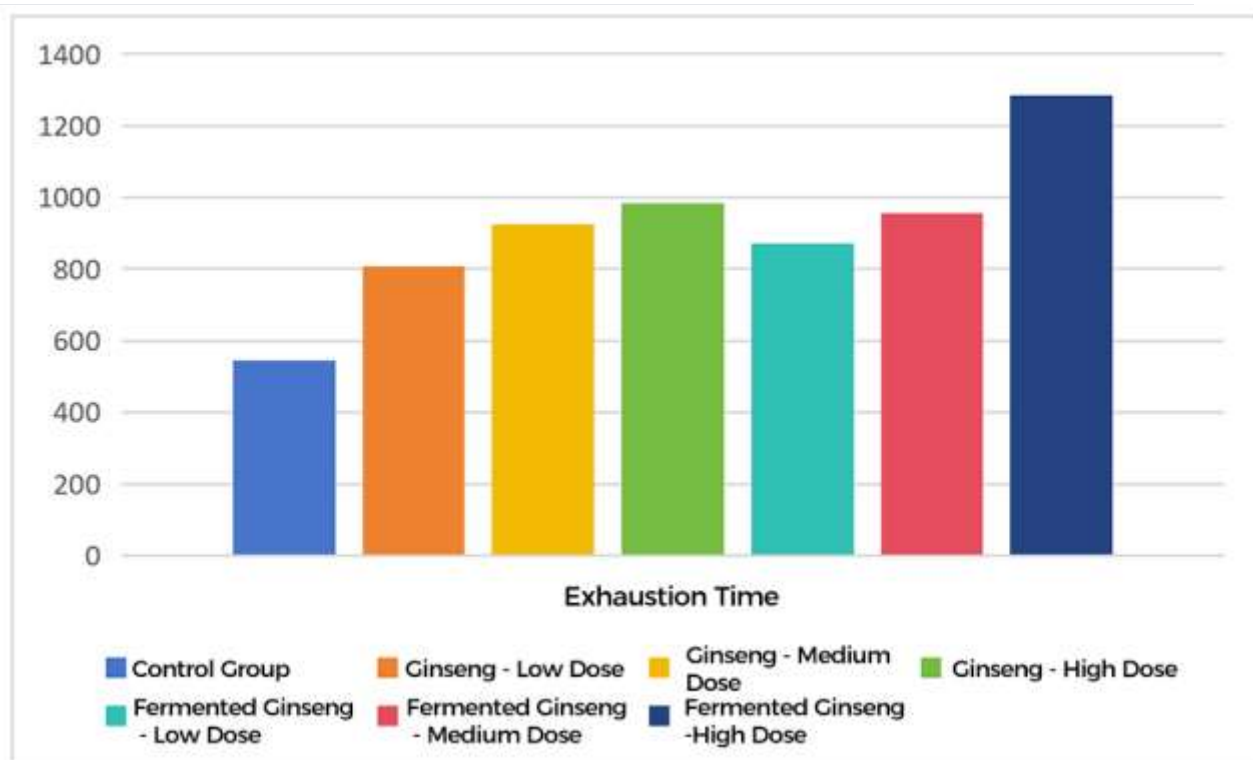
Увеличивается разнообразие редких гинзенозидов.

Changes in Ginsenosides Before and After Fermentation



Тест на устойчивость к усталости с использованием ферментированного женьшеня – мыши:

Время выносливости мышей, получавших различные дозы женьшеня и ферментированного женьшеня, значительно выше, чем у контрольной группы модели, что указывает на повышенную выносливость. Ферментированный женьшень превосходит неферментированный женьшень по эффективности. При сравнении с другими показателями, связанными с усталостью, женьшень эффективно снимает усталость у мышей, причем ферментированный женьшень демонстрирует превосходную производительность по всем параметрам по сравнению с неферментированным женьшенем.



Характеристики продукта ферментированный женьшень:

Внешний вид: Однородный порошок от светло-желтого до темно-желтого цвета.

Вкус: Обладает характерным вкусом женьшеня.

Растворимость в воде: Легко растворяется в воде.

Всего гинзенозидов: $\geq 5\%$

Основные преимущества: снятие усталости, пополнение Ци и крови.

Не-ГМО

Применение ферментированного женьшеня:

Используется в качестве пищевого ингредиента в закусках, функциональных продуктах питания, напитках и других продуктах.

1. Кофе: Сочетание ферментированного женьшеня с кофе оказывает противоусталостное действие, а также может способствовать снижению уровня липидов в крови и предотвращению острого повреждения печени.

2. Шоколад: ферментированный женьшень с его легкой горечью и свойствами, снимающими усталость, хорошо сочетается с шоколадом, предлагая потенциальные преимущества в улучшении циркуляции крови и антиоксидантном эффекте.

3. Напитки: Благодаря своей естественной растворимости в воде и более мягкому вкусу женьшеня после ферментации ферментированный женьшень находит универсальное применение в напитках.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: ayt@nt-rt.ru || сайт: <https://angelyeast.nt-rt.ru>