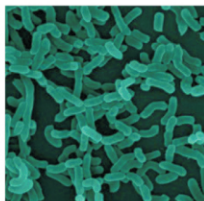




高福记生物

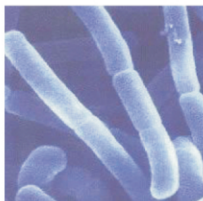
PLANT DERIVED PROBIOTICS

植物源益生菌更适宜国人肠道



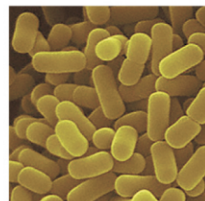
植物乳杆菌550

Lactobacillus plantarum 550



植物乳杆菌360

Lactobacillus plantarum 360



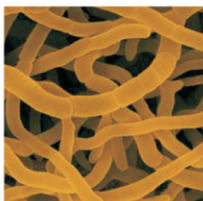
植物乳杆菌220

Lactobacillus plantarum 220



植物乳杆菌210

Lactobacillus plantarum 210



鼠李糖乳杆菌S24

Lactobacillus rhamnosus S24



干酪乳杆菌10640

Lactobacillus casei 10640

高福记特色菌株

动物双歧杆菌B7 青春双歧杆菌GF5 两双歧杆菌R77 副干酪乳杆菌LCG
唾液乳杆菌LS1 保加利亚乳杆菌DM09 凝结芽孢杆菌BC4 发酵乳杆菌CT16
罗伊氏乳杆菌LR48 嗜热链球菌LS11 小牛葡萄球菌SV1 肉葡萄球菌SC1

益生菌 对的选择更重要!

THE CHOICE IS MORE IMPORTANT FOR PROBIOTICS

亚洲人饮食习惯



以谷物等为主
辅以各种蔬菜和肉类等食物



欧洲人饮食习惯



以牛羊肉为主
辅以面包、奶酪等



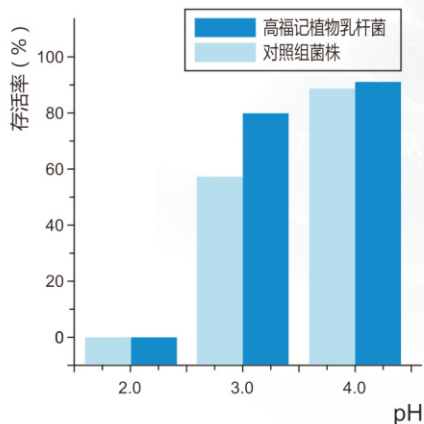
- 动物源益生菌指的是菌株是从动物（含人体）肠道或者动物制品（乳制品、肉制品）中筛选分离出来的益生菌。欧洲人补充益生菌来源酸奶、香肠、奶酪等都属于动物源益生菌。
- 从发酵植物制品（如泡菜、酵素）或者果蔬表皮等筛选分离出来的对人体有益的细菌，命名为植物源益生菌。亚洲人补充益生菌来源泡菜、酱油、食醋等都属于植物源益生菌。
- 植物源益生菌的营养来源于植物，五谷杂粮。
- 动物源益生菌的营养则来源于肉类、奶类。

植物源益生菌与动物源益生菌对比

| | 植物源益生菌 | 动物源益生菌 |
|----------------|---------------------------|--------------------------|
| 生存环境 | 环境复杂多变、高浓度抑菌物质 | 环境单一、低浓度抑菌物质 |
| 生存能力 | 耐受性好 | 耐受性差 |
| 营养利用能力 | 能利用多种糖类，对维生素、氨基酸需求较低 | 高效利用乳糖 大部分菌株能量来源单一 |
| 肠道通过性 | 一般具有顽强的特性 肠道通过率高 | 一般耐受性较差 肠道通过率低 |
| 饮食习惯 (肠道驯化) | 长期植物性饮食，使亚洲人的肠道菌群更喜欢植物性食品 | 长期动物性饮食，使欧洲人肠道菌群更喜欢动物性饮食 |

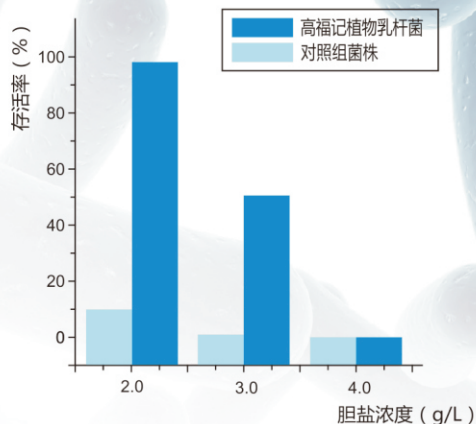
高福记植物源益生菌优势特征

■ 高福记植物源益生菌胃酸耐受性能



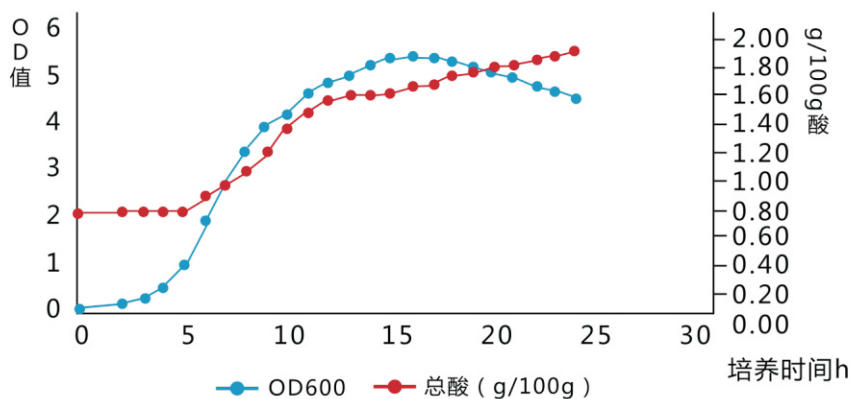
耐胃酸数据：pH值3.0，高福记植物乳杆菌胃酸通过率接近**80%**
对照组菌株胃酸通过率低于**60%**

■ 高福记植物源益生菌胆盐耐受性能



胆盐浓度3.0g/L，高福记植物乳杆菌菌株存活率达**50%**
对照组菌株存活率低于**10%**

■ 高福记植物源益生菌的繁殖与产酸性能



(2小时进入生长对数期，20小时产酸能达**2g/100g**)

■ 高福记植物源益生菌抑菌性能

| 菌株名称 | 枯草芽孢杆菌 | 大肠菌群 | 金黄色葡萄球菌 | |
|------------|--------|--------|---------|--------|
| 抑菌圈直径 (mm) | 13.0 | 8.5 | 13.6 | |
| 菌株名称 | 嗜水气单胞菌 | 维氏气单胞菌 | 鳃弧菌 | 温和气单胞菌 |
| 抑菌圈直径 (mm) | 16.4 | 17.5 | 17.6 | 17.9 |

消字号产品要求抑菌圈大于7mm以上

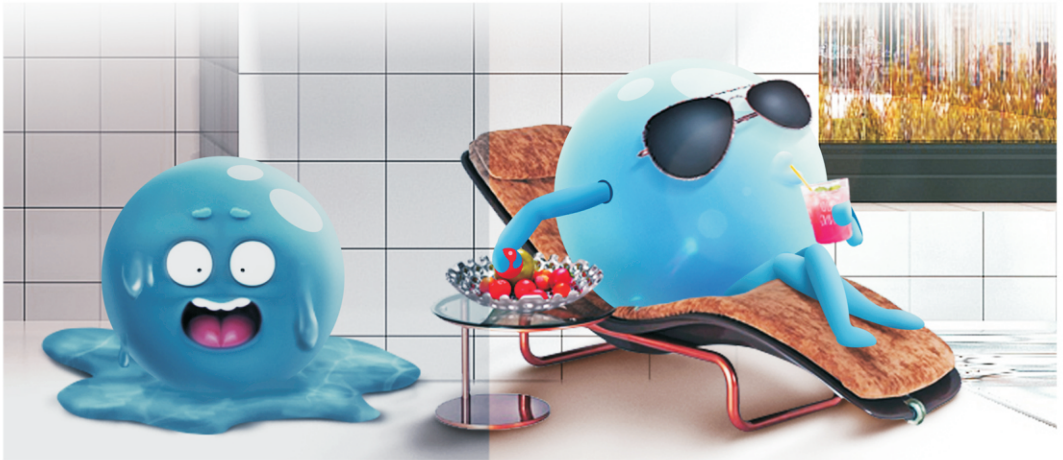
高福记益生菌性能优良，细菌素分泌丰富，对常见致病菌及有害菌平均抑菌圈达到16mm

PLANT DERIVED PROBIOTICS

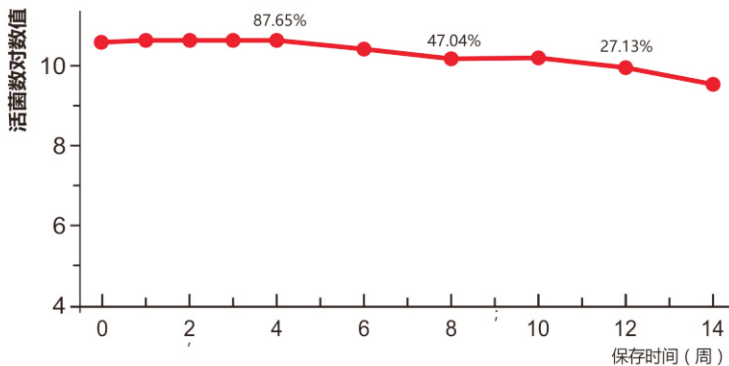
植物源益生菌

常温储存

| | 低温喷雾干燥 | 冷冻干燥 |
|------|------------------|--------------|
| 温度状态 | 70°C~90°C | -10°C~-50°C |
| 休眠状态 | 热休眠 | 冷冻休眠 |
| 休眠特点 | 激发菌体热应激性 耐受性强 | 对外界温度敏感 |
| 保存调节 | 常温保存 | 冷冻保藏 (-18°C) |
| 菌粉状态 | 流动性好，颗粒度细 | 颗粒粗大，流动性差 |



■ 高福记植物源益生菌菌粉保存稳定性能



37°C，70%湿度条件下，三个月没有数量级下降，存活率近30%
常规冻干粉三个月后存活率已不足1%

对照组25°C常温保存实验中，存活率1%左右。

37°C保存 稳定性实验

高福记植物源
乳酸菌菌粉在
37°C、70%湿
度条件下，保
存14周后活菌
未有数量级下
降。

完善的益生菌调养健康管理方案

植物源益生菌 功能应用方向



魅力女士



活力男性



儿童成长



健康老龄化



减肥瘦身



提升免疫力



肠道健康



胃部健康



口腔保护



改善视力



抗过敏



预防酒精性
肝损伤



改善女性
阴道炎

高福记植物源益生菌产品优势

1 优秀的常温保存性能

高福记益生菌常温阴凉干燥处保存一年存活率60%以上

常规冻干粉常温保存六个月存活率约1%

2 耐高温冲调:60°C水温冲调,存活率高达90%

3 耐高温高压,压片存活率高

4 水溶性好,溶解速度快

5 杂菌数低

高福记植物源益生菌生产优势



高纯度高效分离纯化菌种



高密度全自动化发酵培养



专利多重包埋技术



独特的低温喷雾干燥技术



高福记专利菌株
鉴定分析报告

肠炎症性疾病
防控实验报告

高福记专利菌株
鉴定分析报告

国家专利菌株典藏编号
CCTCC NO:M 2015345

中国质量管理
体系认证

调节肠道菌群
功能实验报告

高福记乳酸菌
通便功能报告

| 国家高新技术企业 | 16年专业益生菌生产企业 |



四川高福记生物科技有限公司

成都市郫都区安德工业园区永和路389号



全国服
务热线

028-8787 0809



公司
网址

www.gaofuji.net