



## 凝结魏茨曼氏菌GX-1 滋养肠道, 有益健康



### 益生菌孢子: 凝结魏茨曼氏菌GX-1

Probi®始终致力于探索将益生菌的健康益处带给世界各地人们的新方法。如今, 我们的益生菌菌株和专业技术已广泛应用于食品和饮料行业。作为您的合作伙伴, 我们永葆热忱, 支持并帮助您研发出具备市场竞争力和吸引力的产品, 满足不同消费者的需求。

凝结魏茨曼氏菌GX-1 (以前称为凝结芽孢杆菌) 是一种能产生孢子的益生菌菌株, 可用于生产益生菌食品和饮料。与其他菌株不同, 由于其在恶劣的生产条件下仍然能够保持活性, 凝结魏茨曼氏菌适用于生产益生菌食品和饮料。

#### 什么是孢子?

孢子是能够在不利条件下生存的耐久结构。杆菌等细菌能够产生孢子, 孢子对湿热或有氧条件并不敏感。

#### 什么是凝结魏茨曼氏菌?

凝结魏茨曼氏菌GX-1 (以前称为凝结芽孢杆菌) 是一种能产生孢子的益生菌菌株, 可应用于生产稳定的益生菌食品和饮料。

#### 应用举例:



营养棒和谷物



糖果和软糖



饮料



#### 了解凝结魏茨曼氏菌GX-1

- Probi®的专利菌株
- 属于Probi LiveBac®系列
- 凝结魏茨曼氏菌是魏茨曼氏菌属的一种乳酸形成菌
- 一种从土壤中分离的菌株

#### 凝结魏茨曼氏菌GX-1的产品规格书

- 喷雾干燥粉末, 2000亿 CFU/g
- 包装尺寸: 1kg, 5kg, 25kg
- 样品规格: 每袋100克
- 保质期: 25°C保质期为24个月
- 认证GRAS自我声明

### 凝结魏茨曼氏菌GX-1的优势



生产过程中耐高温



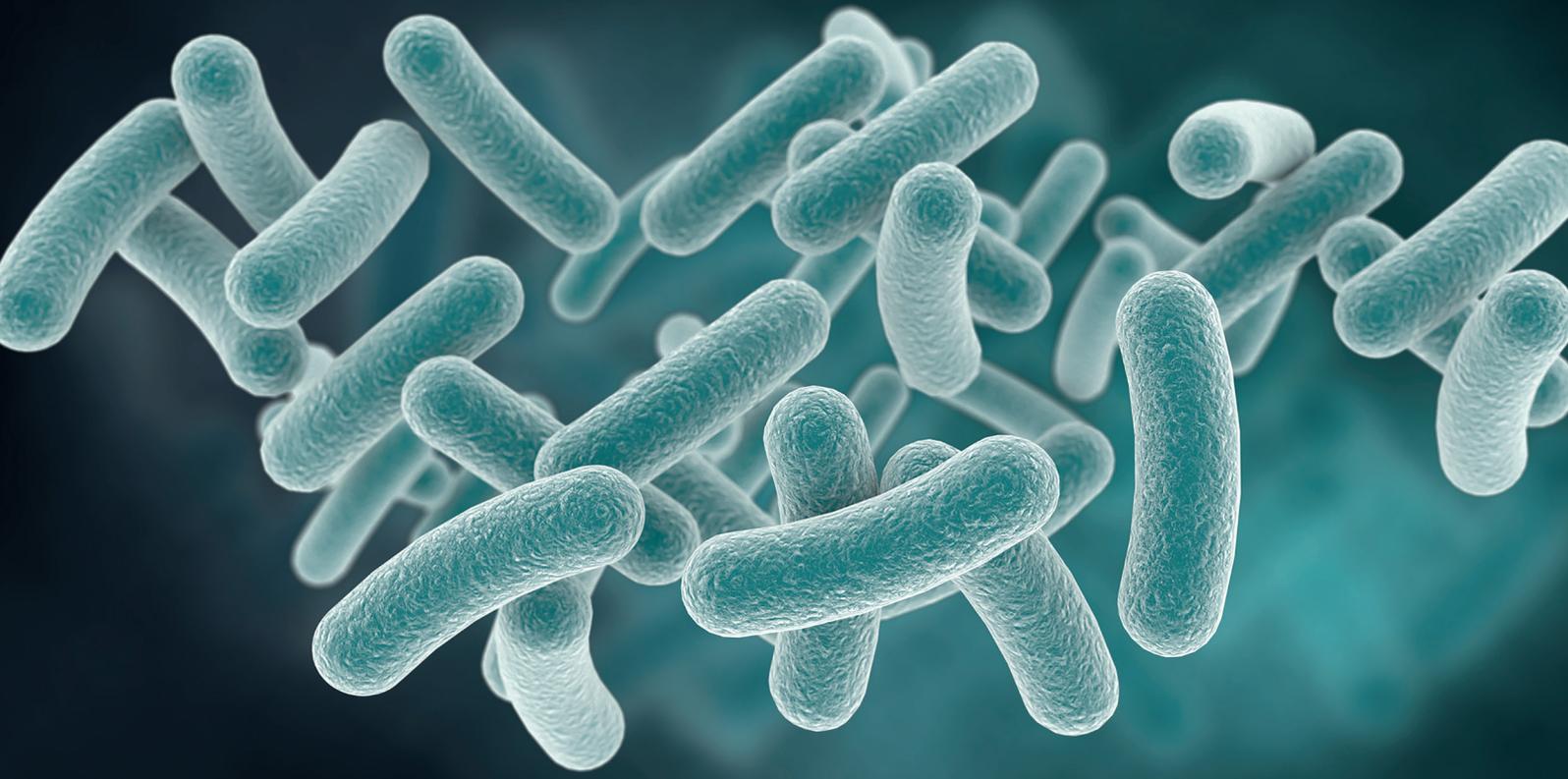
易于在食品、饮料、糖果和补充剂中使用



在通过肠道的过程中仍能保持活性



可耐受功能食品的水活度和环境储存条件



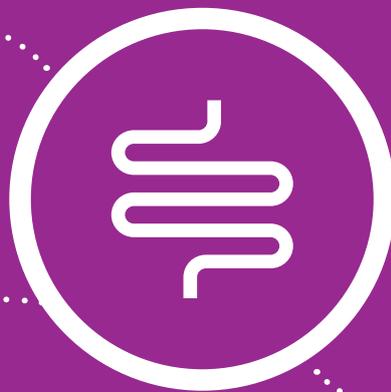
## 凝结魏茨曼氏菌的作用机制

除了在高温下能够存活外，已证明凝结魏茨曼氏菌在通过肠道的过程中也能够存活。能够产生孢子益生菌的凝结魏茨曼氏菌显示出积极益处，如通过排挤致病菌来增强免疫系统，从而帮助维持健康的肠道微生物群。

### 凝结魏茨曼氏菌的作用机制

由于酸性、温度和湿度条件的影响，细菌到达小肠后会产生芽孢。

孢子形式可保护菌株免受严苛的胃部条件影响。



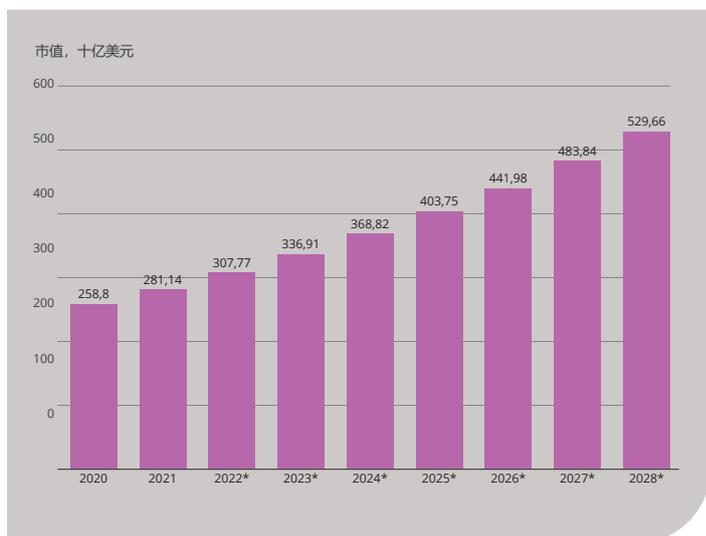
为有益菌提供食物以对抗致病菌，然后通过竞争抑制使有益菌数量超过致病菌。

分泌抗菌化合物并产生乳酸、短链脂肪酸和其他代谢产物。



## 进军不断增长的功能食品和饮料市场

2022年, 全球凝结魏茨曼氏菌市场价值9,200万美元。预计到2028年, 这一市场将达到1.476亿美元, 复合年增长率为8.1%。预计到2028年, 全球功能食品和饮料市场的价值将超过5千亿美元。



凝结芽孢杆菌市场报告概述 (2023) Business Research Insights. <https://www.businessresearchinsights.com/market-reports/bacillus-coagulans-market-101163> (刊登时间: 2023年8月31日)

2020年以来,

**40%**

的消费者购买功能食品和补充剂的数量有所增加



Bizzozero, J. (2019年6月24日)。Insider <https://www.foodbeverageinsider.com/market-trends-analysis/40-of-consumers-purchased-functional-products-during-pandemic> (刊登日期: 2023年9月8日)

**65%**

的消费者希望从益生菌食品和饮料中获取健康益处。



Poinski, M. (2019年3月14日)。Food Dive. <https://www.fooddive.com/news/functional-foods-attract-health-conscious-consumers/550429/> (刊登日期: 2023年9月8日)



更多信息请扫码关注  
Probi普诺碧微信公众号

由于与原料和成品的分销、营销和销售相关的当地法律法规各不相同, Probi不承担与合规性、保证、产品指导或说明等相关的任何责任。本手册仅供企业间交流和教育之用, 不提供任何形式的担保。在将任何Probi菌株投放市场前和使用任何声称前, 用户应寻求法律和/或监管建议, 以确保合规性, 并在必要时持续寻求法律和(或)监管建议。

Probi®和Probi LiveBac®是Probi AB的注册商标。

Probi AB, 隆德, 瑞典 | Probi USA Inc., 雷德蒙德, 华盛顿州, 美国 | Probi APAC Ltd, 新加坡 | [info@probi.com](mailto:info@probi.com) | [www.probi.com](http://www.probi.com)

