



AgroAliment.net
DES INGÉNIEURS EN AGROALIMENTAIRE

/01



Bactéries Bénéfiques en Produits Laitières

Intro

Les produits laitiers fermentés, tels que le yaourt, sont connus pour leurs bienfaits pour la santé. Ils contiennent des bactéries bénéfiques qui aident à maintenir l'équilibre de la flore intestinale et peuvent renforcer le système immunitaire. Parmi les bactéries bénéfiques les plus courantes dans les produits laitiers, on trouve *Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium lactis*, *Streptococcus thermophilus* et *Lactobacillus rhamnosus*.



Lactobacillus acidophilus

cette bactérie est présente dans le yaourt et d'autres produits laitiers fermentés. Elle aide à maintenir l'équilibre de la flore intestinale et peut améliorer la digestion.

Bifidobacterium lactis

présente dans le yaourt et d'autres produits laitiers fermentés. Elle peut aider à renforcer le système immunitaire et à améliorer la santé digestive.



Rapport

Streptococcus thermophilus

cette bactérie est utilisée dans la production de yaourt et d'autres produits laitiers fermentés. Elle peut aider à améliorer la digestion et à renforcer le système immunitaire.

Lactobacillus rhamnosus

cette bactérie est présente dans les yaourts, les fromages et d'autres produits laitiers fermentés. Elle peut aider à renforcer le système immunitaire et à améliorer la santé digestive.



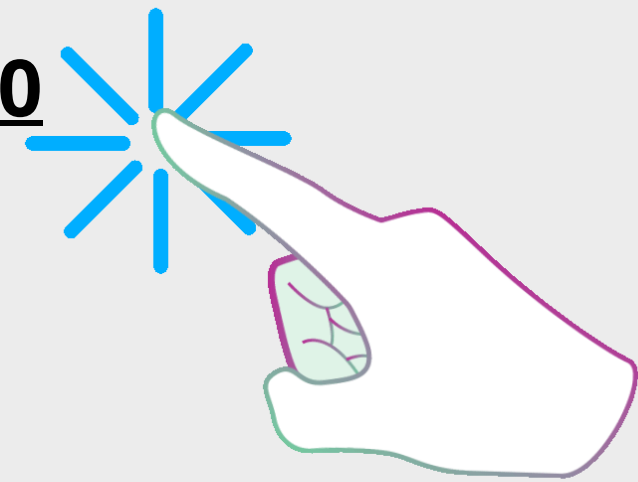


Envoyez-nous un message pour toute question ou tout commentaire

Voir Aussi :

[HACCP YAOURT](#)

[Formation ISO22000](#)



Merci !

/05