

Пробиотикът „BIOBI“ – продукт на дългогодишен професионален опит

Авторът акад. М. Балтаджиева има 55 години професионална дейност в областта на технологичната наука и практика за млечните продукти и 18 год. за получаване на пробиотици за здравословното хранене. Технологията за пробиотиците „BIOBI“ се основава на задълбочени изследвания и професионален опит в областта на рационалното и здравословно хранене.

Академик Мария Балтаджиева е наградена с Диплом и Златна Значка от Съвета на Европейската научна култура, както и Доктор Хонорис Кауза на Университет по хранителни технологии Пловдив и СелскоСтопанска Академия – София.

Автор е на 302 публикации в специализирани списания, 19 защитени патента и 35 иновативни решения. Титуляр на дисциплината “Технология на млякото и млечните продукти “ на 42 випуска по специалността на УХТ.

Написала е 4 учебника и 13 учебни помагала. Ръководител е на 20 успешно защитени дисертации.

При развитието на технологиите за получаването на биологично активни млечни продукти, на първо място стоят ферментационните процеси, които са плод на развитието на млечнокиселите бактерии в млечната среда. Насоката за развитието на бактериите зависи от тяхната активност, регулирана от множество фактори. Това се постига с правилния избор на подходящите щамове на бактериите и успешно регулиране на факторите за тяхното развитие.

Пробиотикът, по съдържание, е продукт да достави на организма, според неговата възраст и здравословни интереси, необходимата полезна бактериална микрофлора, което да спомогне на организма да поддържа своята виталност и способност да създава благоприятен микробиален баланс с функция за здравословното му състояние.

Пробиотикът „BIOBI“ представлява природен биологичен заряд за сила и защита на организма от болести, при умора и инфекции. „BIOBI“ е подчертано природен продукт, с бактерии от екологично чистата природа на високопланинските традиционни млечни продукти с основна бактерия *Lb. bulgaricus* в комбинация с протектор биологична добавка от рода на жен шен, гъбата Рейши, инулин, млечен

