

Ev Yapımı Biokefir Mayası Hakkında Herşey



Önemli Bilgiler:

- Biokefir mayasının buzdolabında saklanması tavsiye edilir.
- Biokefir mayalanmasında yazın daha kısa süre, kışın daha uzun süre gerekebilir.
- Biokefir mayasının paketini açtıktan sonra tamamını tüketiniz.
- Biokefir mayasını, daneler ile uğraşmaktan, bulaşıcı risklerden ve daneleri saklama zorluğundan sizi kurtaracaktır.
- 1.günlük paket ile 1ltiden 5ltiye kadar sütü mayalayabilirsiniz.
- Paketi açtıktan sonra tamamını tüketiniz.
- Biokefirinizi sürekli buzdolabında muhafaza ediniz ve içmeden önce çalkalayınız.
- Biokefirin içilmesinden herhangi bir miktar sınırlaması yoktur. İstedığınız kadar içebilirsiniz.

Doğal Maya

Biokefir mayası %100 doğaldır. GDO içermez. Hiçbir katkı maddesi ve koruyucu yoktur. Bileşiminde kefir mayası ile probiyotik yoğurt mayası bulunur.

Güçlü Maya

Biokefir mayası güçlendirilmiş ve zenginleştirilmiş yapısı ile hem kefirin hem de probiyotik yoğurdun tüm yararlarını sağlar.

Sağlıklı Maya

Biokefir mayası hijyenik ve sağlıklı üretim ortamında TS EN 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, Helal Sertifikası, TR-34-K-010236 İşletme Kayıt No.su ile Gıda kodeksine uygun olarak üretilmiştir.

Pratik Maya

Biokefir mayası ile evde biokefir yapmak artık çok kolay, çok pratik. Buzdolabında saklamanız koşuluyla istediğiniz zaman biokefir mayasını kullanabilirsiniz.

Ekonomik Maya

Piyasadaki ticari kefirler ve ticari probiyotik yoğurtlara nazaran evde biokefir yaparak ekonomik olarak kazançlı çıkacaksınız. Hem sağlığınıza hem cebinize daha fazla olumlu katkı sağlayacaktır.

Biokefir Nedir?

Biokefir; kefir ile probiyotik yoğurdun bileşiminden oluşmuştur. Daha güçlü ve zengin yapısı ile maksimum yarar sağlayan bir üründür. Kefir bilinen yönü ile probiyotik bakteri ve mayalar yönünden en güçlü fermente süt içeceğidir. Kafkasya'da 120 yaşına kadar uzun ve sağlıklı yaşayanların gençlik iksiri adını verdikleri bir efsanedir.

Probiyotik yoğurt normal yoğurdun probiyotik bir yapıda olmamasından dolayı içine probiyotik bakterilerin en güçlü ve en kuvvetli olan iki türünün ilave edildiği sağlığa yararları olan bir yoğurt çeşididir. Sağlık ve beslenme arasındaki doğrudan ilişki Tıp dünyası tarafından vurgulandığı tarihten itibaren probiyotik yoğurt fonksiyonel gıdaların ilk üretileni ve öncüsü olmuştur.

Probiyotik Bakteriler

Bildiğimiz üç canlı türüne dördüncü olarak bakterileri eklemek gerekir. Bu mikro canlı organizmalar doğal yaşamın yapı taşlarıdır. Bilim dünyası 100 yılı aşkın bir süredir bakteri dünyasını inceliyor. Her birimiz öğrendikçe şaşkınlığımızın arttığı bir dünya bakteri dünyası. Hele probiyotik bakterilerin özelliklerini, görevlerini ve aktivitelerini öğrendikçe insan vücudunun nasıl bir mucize olduğunu bir kere daha öğreniyoruz. Dost bakteriler adını verdiğimiz probiyotikler bağışıklık sisteminin kurucusu ve koruyucusudurlar. Sindirim sisteminin mükemmel olarak çalışmasını sağlarlar. Sinir sisteminin kontrolünde probiyotiklerin elindedir. Bu dost bakteriler hem savaşçı, hem öğretmen, hem kaptan, hem doktor, hem hemşire, hem laborant, hem arşivci, hem rafinerici, hem temizlikçi, hem bulaşıkçı. Daha aklınıza ne gelirse bir çok görevleri vardır.

Bağışıklık Sistemi

300 metrekairelik bir alanı kapsayan bağırsaklarımızda tam 100 trilyon probiyotik bakteri yaşamaktadır. Bu bakteriler 400 çeşit kadar ve 1,5 kg ağırlığındadır. Probiyotik bakteriler dost bakteriler olup, hastalıklara yol açan bulaşıcı patojen mikrop, parazit, virüs ve mantarlara karşı savaşır ve onları etkisiz hale getirip, dışarı atılmasını sağlarlar. Hastalıklara karşı koruma sağlarken hasta iken iyileşme desteği verir.

2.Beyin

Bağırsaklarımız 2.beynimizdir. 1.beyin gibi gözlem yapmanın ötesinde önlem alır ve çözümler üretir. Hasta olup, olmamız bağırsaklarımızdaki bağışıklık sistemine bağlıdır. Bizim hayati derecede stratejik bir bölge ve hastalık yapan mikroplara karşı savaşan komuta merkezidir. Vücudumuza girmiş olan bütün mikroorganizmaların genetik kodlarının dosyalandığı bir arşivdir. Hastalık yapan bulaşıcı mikroorganizmalara karşı direnç ve savaş taktiklerinin geliştirildiği operasyon alanıdır.

Sindirim Sistemi

Sindirim sistemi; dünyanın en büyük rafine, analiz ve sentezleme işlemini gerçekleştirir. Protein, vitamin ve minerallerin kana karışacak şekilde sentezini ve ayrışmasını sağlar. Vücuda girmiş olan tüm zehirli, zararlı maddelerin ve toksinlerin dışarı atılmasını gerçekleştirir. Biyolojik ve kimyasal sentez için gerekli tüm enzimleri, asitleri, salgıları ve hormonları üretir.

Sinir Sistemi

Vücudumuzun bütün organları arasındaki iletişimi sağlayan kablolardır. Ağrı ve ikaz olarak her türlü krizi ve olayı haber veren alarm çanlarıdır. Sinir sisteminin merkezi yine bağırsaklardır. Göbek bağı ile hayata ilk bağlandığımız andan ölene kadar bu bağı bizim yaşam köprümüzdür. Tüm zihinsel gelişim ve beyinsel faaliyet sinirler vasıtasıyla yürütülür.

Psikolojik Ruhsal Dünyamız

Ruh sağlığımız yine bağırsaklarımızla içindedir. Özellikle korku, sevinç ve üzüntü gibi duyguların oluştuğu yer olan bağırsaklarda serotonin (mutluluk), adrenalin (heyecan) ve melatonin (detoks) hormon vb. gibi bir çok hormonların salgıları üretilir. Sezgisel bütün ön reflekslerle sinirler aracılığı ile bağırsak ve vücudun organları arasında senkronize uyum sağlanır.

Biokefir Besler ve Güçlendirir.

Biokefir fermente bir süt ürünü olduğu için sütteki bütün vitamin, mineral ve proteinleri içerir. Fermentasyon sırasında laktik asit, asetik asit ve hidrojen peroksit gibi antimikrobiyal maddeler oluşur. 6 aylık bebeklikten yaşamın sonuna kadar sürekli biokefir içenlerin vücudu hastalıklara karşı dirençli olur. Kemik gelişiminden zihinsel gelişim kadar bütün metabolizmanın aktif gelişimini sağlar.

Biokefir En Güçlü, En Zengin Probiyotik Güçtür

Kefirdeki probiyotik bakteriler ile probiyotik yoğurttaki bakterilerin mükemmel bir kombinasyonu olan Biokefir vücuda maksimum destek sağlar. Bağışıklık sisteminin ve sinir sisteminin uyumlu çalışmasına yardımcı olur. Biokefir ortak sinerjik bir enerji oluşturur. Tüm bağırsaklardaki florayı oluşturan her etkin maddenin simbiyotik ortak yaşam sürmesini sağlar.