

Selvitys jogurtin valmistuksessa käytettävistä maitohappobakteereista

26.7.2018

Mahdollisuuksia jatkojalostukseen hanke, Anneli Salonen, Itä-Suomen yliopisto

Lactobacillus rhamnosus

Lactobacillus rhamnosus on bakteerilaji, jota käytetään probioottisten maitohappotuotteiden valmistuksessa. Niiden valmistuksessa käytetään *Lactobacillus rhamnosus* GG (ATCC 53103) maitohappobakteerikantaa, joka on eristetty terveeseen ihmisen suolistofloorasta. GG merkintä erottaa sen muista *Lactobacillus rhamnosus* kannoista. Säännöllisesti käytettynä se vahvistaa maitohappobakteereiden ja muiden hyödyllisten bifidobakteereiden osuutta suolen bakteeristossa.

LGG on Valion rekisteröimä tuotemerkki, jota käytetään tuotteissa, joiden valmistuksessa on käytetty *Lactobacillus rhamnosus* GG (ATCC 53103) maitohappobakteerikantaa.

Valio Gefilus® tuotteet ovat Valion tuotteita, joissa käytetään *Lactobacillus rhamnosus* GG (ATCC 53103) maitohappobakteerikantaa. Se on siis Valion suojaama tuotemerkki, jota muut eivät voi käyttää.

Lactobacillus rhamnosus GG (ATCC 53103) maitohappobakteerikantaa on tukittu paljon, mutta siitä huolimatta sille ei ole myönnetty yhtään hyväksyttyä terveystietä, joten myöskään probioottisuutta ei saa mainita tuotteen markkinoinnin yhteydessä.

Lisää tietoa asiasta sivuilta: https://fi.wikipedia.org/wiki/Lactobacillus_rhamnosus

https://www.valio.fi/ammattilaiset/ravitsemus_ja_terveys/lactobacillus-rhamnosus-gg---maailmantutkituin-maitohappobakteeri/

https://www.valio.fi/gefilus/?gclid=EAlaIqObChMI8NycxtC83AIVDe-aaCh2DuAyZEAAYASAAEgKg3PD_BwE&gclid=aw.ds&dclid=CML1hsjQvNwCFZKXmwodYuQGyA

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4155824/>

