



Dlaczego warto wybierać lokalne produkty?

Kupując lokalne sery, wspierasz:

- rolników i małe mleczarnie,
- środowisko naturalne,
- zdrowie swoje i swoich bliskich,
- tradycję i kulturę regionu.

To wybór, który ma smak i sens.

Skontaktuj się z nami



+48 22 606 36 00



www.ibprs.pl



zj@ibprs.pl



INSTYTUT BIOTECHNOLOGII
PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO
im. prof. Wacława Dąbrowskiego
PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY

ZJ

Zakład
Jakości Żywności
w Łodzi

Nikola Maciejewska, Anna Szosland-Fałtyn



Wybieraj
świadomie. Jedz
naturalnie.

Smak natury. Moc lokalnych bakterii.



Czy wiesz, że w Twoim ulubionym serze żyją miliardy dobrych bakterii?

To one sprawiają, że nabiał ma wyjątkowy smak i może wspierać zdrowie.

Poznaj niezwykły świat bakterii fermentacji mlekowej – małych pomocników, którzy od wieków tworzą wielkie rzeczy.

Co kryje się w mleku?

Mleko to nie tylko wapń i białko. To także naturalne źródło mikroorganizmów, które nadają mu życie.

Najważniejsze z nich to bakterie fermentacji mlekowej (LAB – Lactic Acid Bacteria).

To właśnie one:

- przekształcają cukier mleczny w kwas mlekowy,
- zagęszczają mleko i tworzą skrzep,
- nadają serom ich charakterystyczny smak,
- chronią produkty przed zepsuciem – bez konserwantów!

Dzięki nim powstają **trwałe, naturalne i zdrowe produkty**, które mogą wspierać naszą florę jelitową.

Smak, który pochodzi z miejsca



Każdy region ma swój mikrobiologiczny podpis – niepowtarzalny zestaw bakterii obecnych w mleku, powietrzu i środowisku.

To dlatego dawniej sery z różnych wsi i miasteczek tak się różniły!

Dziś większość producentów używa gotowych kultur bakteryjnych, co sprawia, że produkty smakują podobnie.

Naukowcy jednak wracają do korzeni – odkrywają lokalne szczepy bakterii, które można wykorzystać w nowoczesnym, bezpiecznym serowarstwie.

Dzięki temu powstają sery o **unikalnym smaku i aromacie** oraz bogate w naturalne mikroorganizmy wspierające **zdrowie**.



Małe bakterie – wielka moc

Czy bakterie mogą być „dobre”? Oczywiście! Bakterie fermentacji mlekowej:

- wspierają trawienie i odporność,
- pomagają utrzymać równowagę mikroflory jelitowej,
- mogą chronić przed szkodliwymi drobnoustrojami,
- wytwarzają witaminę K, kwasy organiczne i inne korzystne związki.

Dlatego regularne spożywanie fermentowanych produktów mlecznych (jak twarogi, kefiry, sery dojrzewające) to prosty sposób na **lepsze samopoczucie**.

