



# ColonGuard

Flush Toxins, Recharge Life

# Здоровье кишечника

Возникающая проблема общественного здравоохранения



**Здоровье кишечника -Общая функция и баланс желудочно - кишечного тракта, включая кишечный микробиом, пищеварительные ферменты и лимфоидную ткань, связанную с кишечником.**

**Причины проблем со здоровьем кишечника:**

- **Неправильное питание**
- **Недостаток физической активности**
- **Стресс**
- **Медицинские препараты**

**Плохое состояние кишечника связано с целым рядом проблем со здоровьем, включая воспалительные заболевания кишечника, синдром раздраженного кишечника и даже психические расстройства.**





# Люди имеющие проблемы со здоровьем кишечника

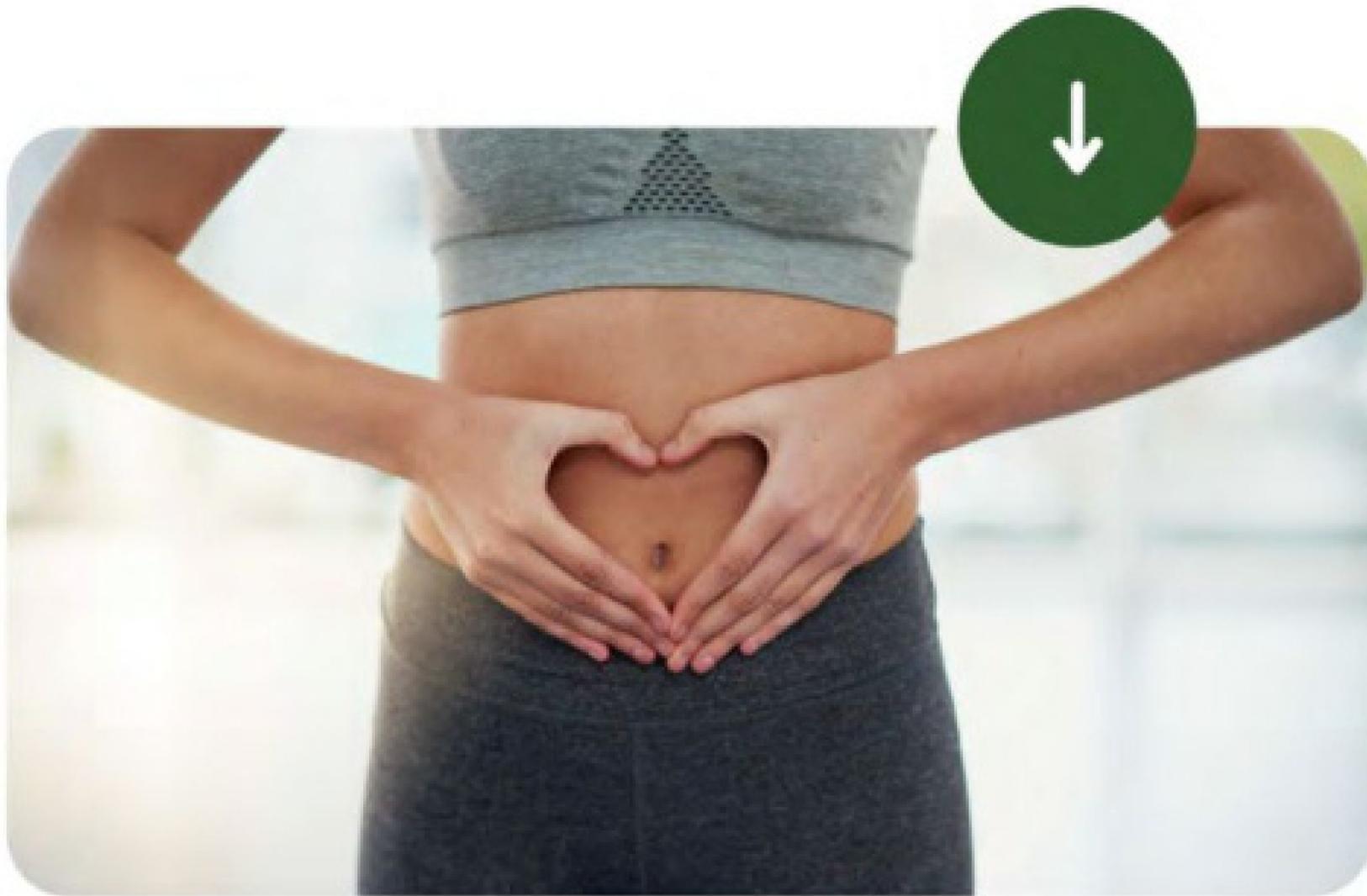
- По данным Всемирной гастроэнтерологической организации, 35% населения земного шара страдает расстройствами пищеварения Z1 типа, такими как запор, диарея, воспалительные заболевания кишечника и гастроэзофагеальная рефлюксная болезнь (ГЭРБ)
- Недавний обзор исследований показал, что распространенность синдрома раздраженного кишечника (СРК), распространенного желудочно-кишечного расстройства, колеблется от 1.1% до 45% во всем мире.
- Эти статистические данные подчеркивают значительное влияние проблем со здоровьем кишечника в глобальном масштабе и подчеркивают необходимость эффективных стратегий профилактики и лечения.

# Причины влияющие на здоровье кишечника

Может поражать людей всех возрастов, полов и национальностей. особенно:

- Люди, употребляющие в пищу продукты с высоким содержанием обработанных пищевых продуктов;
- Люди, которые не делают физических упражнений;
- Люди, которые всегда находятся в стрессовом состоянии ;
- Люди, принимающие определенные лекарства;
- Патология;

# Почему важно здоровье кишечника?



- Проблемы со здоровьем кишечника могут существенно повлиять на общее самочувствие и качество жизни человека.
- Микробиом кишечника играет решающую роль в регуляции иммунной функции, обмена веществ и других физиологических процессов. Плохое состояние кишечника связано с целым рядом проблем физического и психического здоровья, включая дефицит питательных веществ, воспалительные заболевания кишечника, синдром раздраженного кишечника, расстройства настроения и даже нейродегенеративные заболевания.
- Эти состояния могут вызвать значительную боль, дискомфорт и дистресс, приводя к снижению качества жизни.
- Лечение проблем со здоровьем кишечника часто включает в себя изменение образа жизни, рациона питания и медикаментозное лечение, что может еще больше повлиять на самочувствие и качество жизни человека.

# Что такое **Yes Global** Очистка кишечника?



01

## Способствует оптимальному здоровью толстой кишки .

Представляем наш революционный продукт, разработанный для поддержания оптимального здоровья толстой кишки и поддержки естественного процесса детоксикации организма

02

## Научно доказанные

## ингредиенты .

Наша искусно разработанная добавка содержит АВ -кефир премиум класса и SynForU-GastroKeep, в дополнение к мощной смеси других суперпродуктов, таких как инулин, льняное семя, ягода Асаи, шелуха подорожника, экстракт расторопши, порошок корня свеклы, экстракт Алое Вера CoQ10. Это мощное сочетание ингредиентов действует синергетически, помогая выводить токсины из организма, предотвращая запоры и поддерживая здоровый микробиом кишечника.

# Особенности

## Yes Global

### Очистка кишечника



**01.** Активный компонент известен своим исключительным качеством

**02.** Состоит из молекул с высокой способностью к поглощению и удержанию

**03.** Сочетание высокой чистоты и натуральных компонентов с клиническими исследованиями на людях.

**04.** Дизайнерская упаковка высшего качества

**05.** Обладает замечательной концентрацией активных компонентов



# Особенности

## Yes Global

### Очистка кишечника



06.

Халляльные и подходящие для вегетарианцев компоненты

07.

Не содержит химических веществ и производных животного происхождения

08.

Высокая стабильность в различных условиях

09.

Удобная и портативная формула для простоты использования

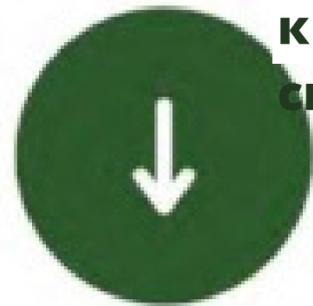
10.

Не содержит аллергенов для обеспечения безопасности



# ColonGuard

Flush Toxins, Recharge Life



## Особенности Yes Global Очистка кишечника

Представляем Colonguard добавку для здоровья кишечника, тщательно разработанную для решения всех ваших проблем и поддержания здоровой пищеварительной системы.

- Доказанная эффективность Colonguard подкреплена обширными научными и клиническими исследованиями, демонстрирующими его эффективность в поддержании здорового и сбалансированного состояния кишечника.
- Безопасность превыше всего. Наша добавка прошла тщательное тестирование, чтобы гарантировать ее безопасность, и изготовлена с использованием высококачественных натуральных ингредиентов, которые известны своими свойствами, поддерживающими работу кишечника.
- Качество и чистота. Colonguard производится на самом современном оборудовании с соблюдением строго контроля качества стандартов и используются ингредиенты премиум класса для получения продукта исключительного качества и чистоты.
- Формула без аллергенов. Мы понимаем проблемы, связанные с распространенными аллергенами. Colonguard не содержит глютена, молочных продуктов, сои и других аллергенов, что обеспечивает совместимость с разнообразными диетическими потребностями..
- Удобство взаимодействия. Colonguard тщательно разработан таким образом, чтобы свести к минимуму взаимодействие с обычными лекарствами, обеспечивая душевное спокойствие тем, кто принимает специальные схемы приема лекарств.

# ColonGuard

Flush Toxins, Recharge Life



## Особенности Yes Global Очистка кишечника

- **Переносимость желудочно-кишечного тракта.** Наша добавка разработана таким образом, чтобы мягко воздействовать на пищеварительную систему, снижая вероятность желудочно-кишечного дискомфорта или расстройств.
- **Долгосрочная поддержка здоровья.** Colonguard не только способствует здоровью кишечника, но и содержит ингредиенты, которые поддерживают общее самочувствие, способствуя достижению ваших долгосрочных целей в области здравоохранения.
- **Отличное соотношение цены и качества.** Мы ставим во главу ваше удовлетворение и предлагаем Colonguard по доступной цене, гарантируя, что вы получите превосходную добавку для здоровья кишечника премиум-класса.
- **Научно обосновано :** Ингредиенты Colonguard подкреплены надежными научными данными, демонстрирующими их эффективность в укреплении здоровья кишечника и решении распространенных проблем с кишечником.
- **Соответствие нормативным требованиям:** Colonguard соответствует и превосходит все нормативные требования, гарантируя соответствие самым высоким отраслевым стандартам безопасности, качества и эффективности.
- **С Colonguard вы можете быть уверены, что здоровье вашего кишечника является нашим главным приоритетом .** Наша добавка разработана для того, чтобы обеспечить вам безопасный, эффективный и питательный прием изо дня в день поддерживая хорошее состояние вашего пищеварения.

Пробиотики  
(AB-Kefir@ и  
SynForUTM -  
GastroKeep)

Инулин

Льняное семя

Основные  
ингредиенты

Грейпфрут



Ягода Асаи

Шелуха  
подорожника

Экстракт  
расторопши  
МОЛОЧНОЙ

COQ-10

# ДВ-Кефирные пробиотики

Легкий доступ к историческим сортам



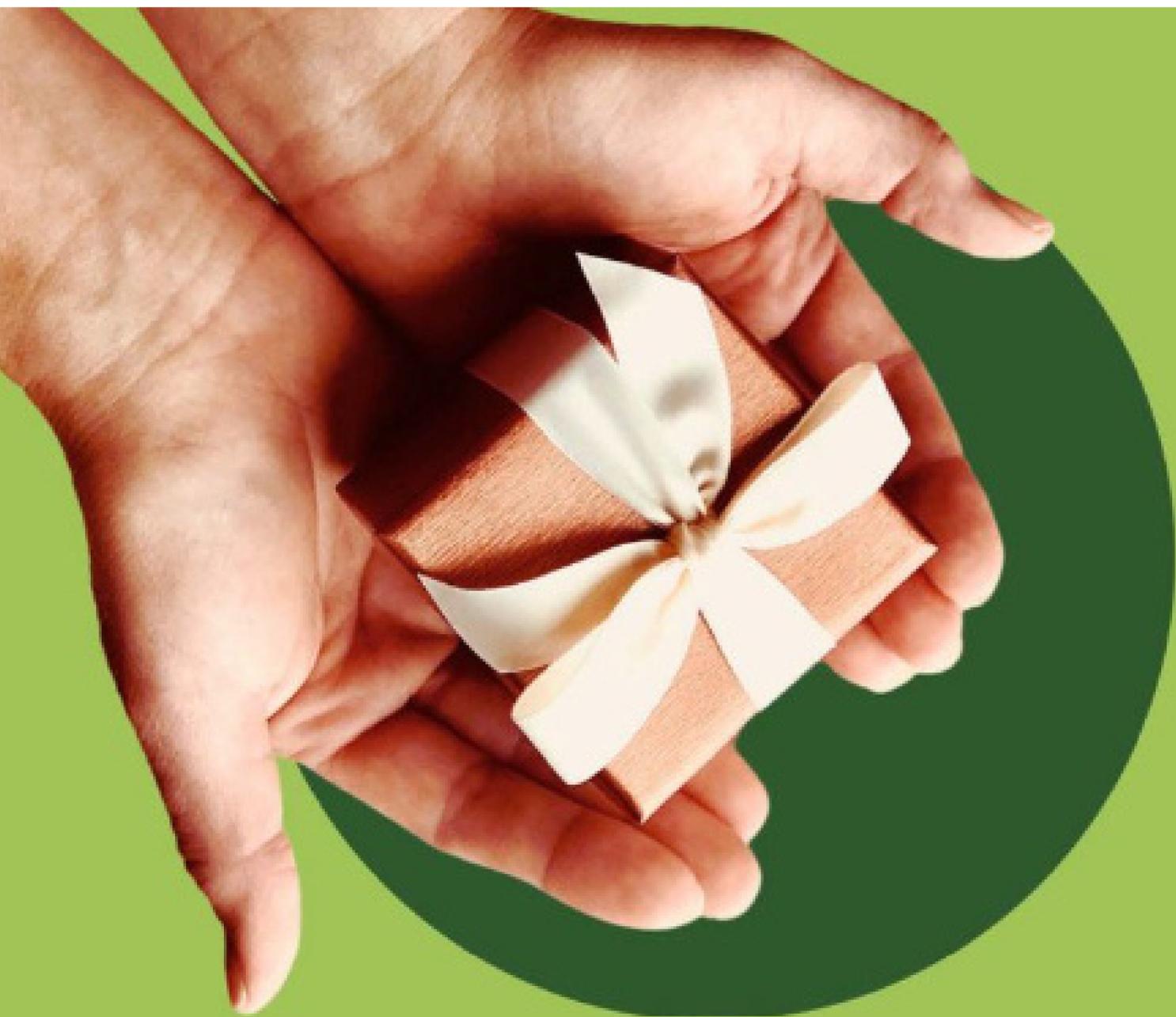
A photograph of a wooden spoon filled with white cottage cheese, resting on a wooden surface. In the background, there is a glass of milk and a bowl of cottage cheese. The scene is set on a wooden table.

## Что такое кефир?

**“Кефир - это симбиотическое сообщество пробиотиков с предполагаемыми полезными свойствами для здоровья.**

- Доктор Фернадо Лопитс-Отсоа, 2006

Авторское право © 2023 YES GLOBAL. все права защищены

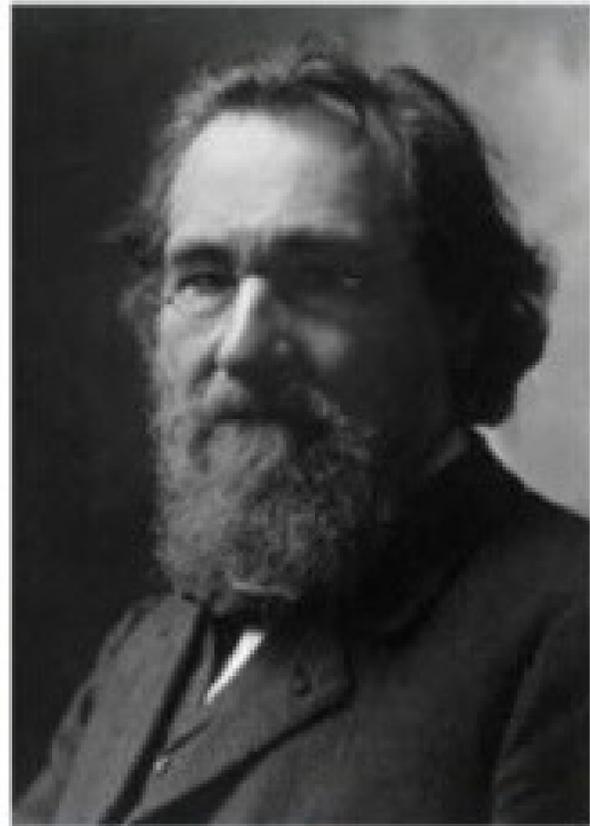


**Поверьте это Дар  
от Бога**



**= Чувствую себя хорошо**

# История кефира



Эли Мечников обнаружил  
связь между кефиром и  
долголетием (1908)

(Фотографии из вики)



Сумка из козьей кожи для перевозки молока и кефира на Кавказе

Молочный продукт  
на чистой воде



Кавказские горы



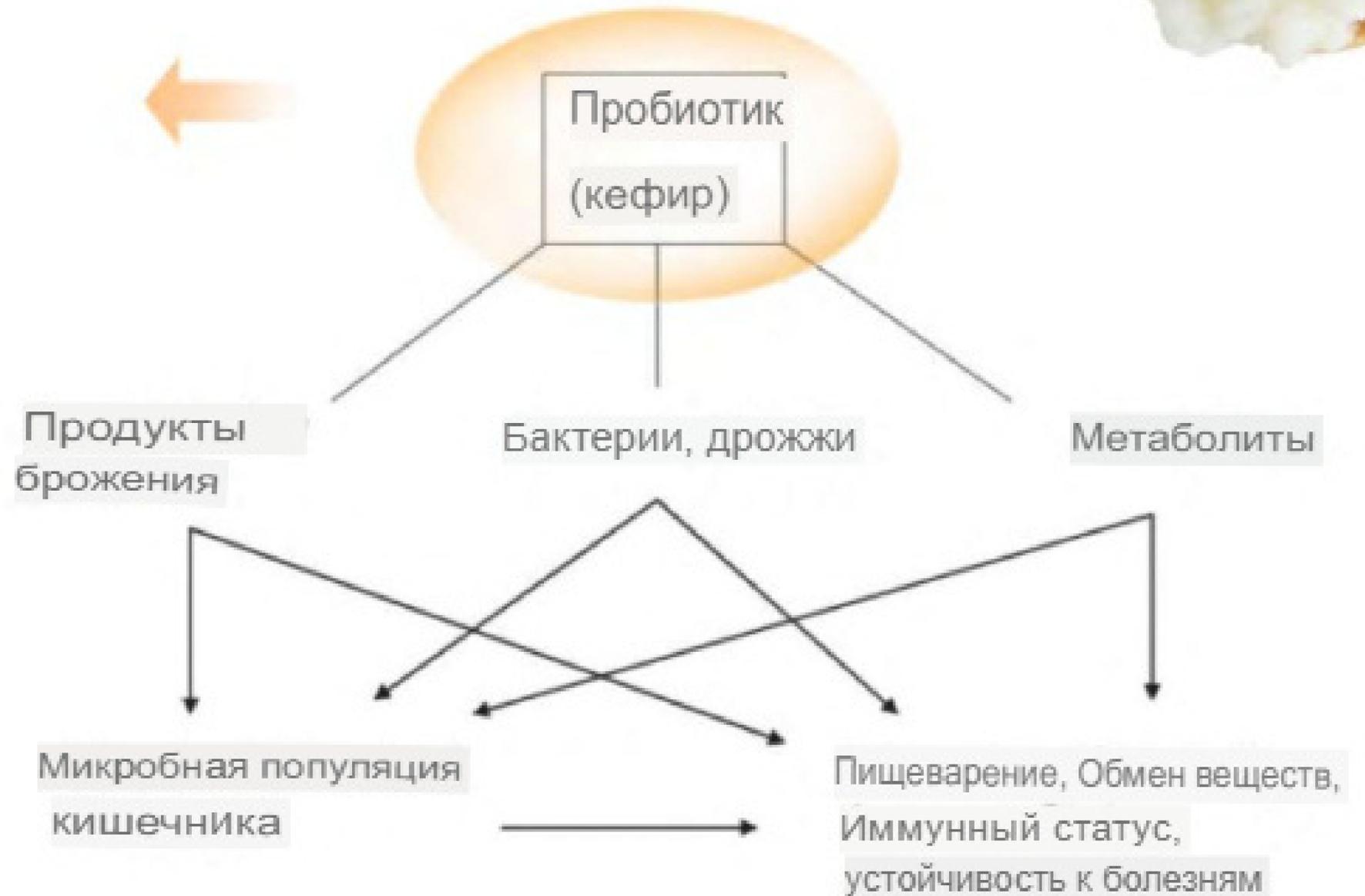
Кефирная крупа



# Функция кефира



Микробиота



(Лопиц-Отсоа и др., 2006)

# Кефир: Восстанавливает микробиоту, подавляет патогенные микроорганизмы

FoodSci. Биотехнология 24(4): 1397-1403 (2015)  
DOI 10.1007/s10068-015-0179-8

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ СТАТЬЯ

## Модуляция кишечной микробиоты у мышей путем введения кефира

Дон Хен Ким, Чжон Ван Чон, Хенсук Ким и Кун Хо Со

Получено 17 сентября 2014 г.; пересмотрено 2 февраля 2015 г.; принято 2 февраля 2015 г.; опубликовано online  
© KoSFoST и Springer 2015

System. Appl. Microbiol. 26, 434–437 (2003)  
© Urban & Fischer Verlag  
<http://www.urbanfischer.de/journals/sam>

### Антимикробные свойства из различных штаммов *Lactobacillus* spp. Выделенный из кефира

А. Сантос, М. Сан-Мауро, А. Санчес, Х. М. Торрес и Д. Маркина Отделение  
микробиологии III биологического факультета Мадридского университета Комплутеме

Получено: 14 апреля 2003 г.

Резюме

Приведены характеристики 58 штаммов *Lactobacillus* spp. Были исследованы вещества, выделенные из кефира. Эти штаммы были протестированы на адгезию к человеческим энтероцитоподобным клеткам Caco-2, устойчивость к acidic pH и желчной кислоте, антимикробную активность в отношении энтеропатогенных бактерий и ингибирование *Salmonella typhimurium* при-

**Прикладная  
систематическая  
микробиология**

# Кефир: Улучшает работу Желудочно-кишечного тракта и Иммунной системы

RESEARCH

## Кефир улучшает переваривание лактозы и переносимость ее у взрослых с нарушением переваривания лактозы

Стивен Герцлер, доктор философии, RD; Шеннон Кланси, MS, PhD

### Абстрактный

Цель исследования Кефир - это кисло-молочный напиток, содержащий различные культуры. Цель этого исследования - определить, влияет ли кефир на переваривание и толерантность у взрослых с нарушением переваривания лактозы.

Lactose maldigestion is the inability to digest lactose, the major carbohydrate in virtually all mammalian milks. Lactose maldigestion affects approximately 75% of the world's adult population and is the result of a genetically programmed decline in lactase activity after the age of 3 to 5 years. The term "lactose intolerance" is used synonymously with lactose maldigestion.

Джурнал из Dairy Research 2005;72:195-202. © Proceedings of the International Dairy Federation 2005  
doi:10.1017/S00222029905000828

## Иммуномодулирующая способность кефира

Селсо Г Виндерола<sup>1,2</sup>, Хайро Дуарте<sup>2</sup>, Дипа Тангавель, Габриэла Пердигон<sup>2,3</sup>, Эдвард Фарнуорт<sup>2</sup> и Шанталь Матар<sup>1</sup>

Университет Монктона, кафедра химии и биохимии, Монктон (Северная Каролина), Канада

<sup>1</sup> Справочный центр по лактобактериям (CERELA-CONICET), Тукуман, Аргентина

<sup>2</sup> Национальный университет Тукумана, Тукуман, Аргентина

<sup>3</sup> Сельское хозяйство и агропродовольственные товары, FRDC, Сент-Кэтилинс, Канада

Получено 25 августа 2004 г. и принято к публикации 13 октября 2004 г.

Кефир - это ферментированное молоко, получаемое под действием молочнокислых бактерий, дрожжей и уксуснокислых бактерий, заключенных в сложную матрицу из полисахаридов и белков. Помимо присущей ему высокой питательной ценности как источника белков и кальция, кефир имеет давнюю традицию считаться полезным для здоровья в странах, где он является основным продуктом питания. Однако опубликованных исследований по кормлению людей или животных, подтверждающих эту точку зрения, не так много. Целью этой работы было определить иммуномодулирующую способность кефира влиять на иммунный ответ слизистой оболочки кишечника у мышей и продемонстрировать важность дозы и жизнеспособности клеток для этого ответа, BALB/c

# Этапы производства кефира



## Производство традиционного кефира



- Молочнокислые бактерии - это основная группа кефира, например лактобациллы, лактококки, стрептококки, дрожжи, уксуснокислые бактерии
- Состав штаммов и их эффективность различны при каждой ферментации
- Производственный процесс сложен

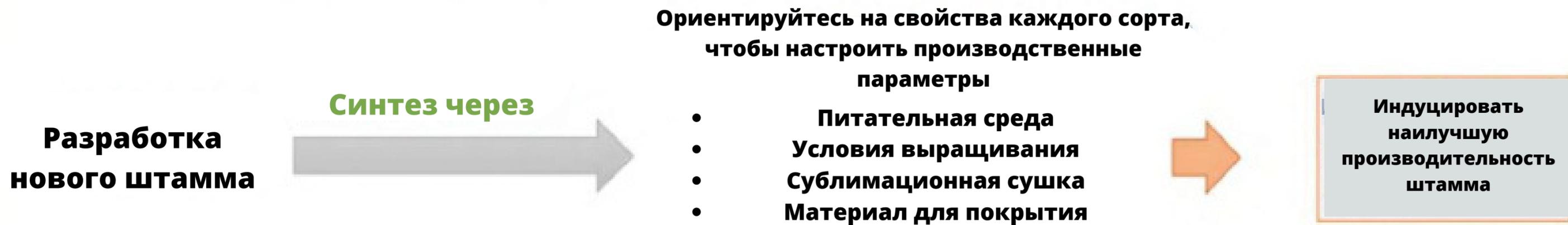
(Отлес, С. и К. Озлем., 2003)

# Почему именно АВ-Кефир?



# АВ-Кефир производственный процесс

➤ Производство играет важную роль в стабильности и функциональности пробиотиков



До 100 производственных матриц и более 60 точек контроля качества



# Об этом сообщает Frost & Sullivan, всемирно известный исследовательский институт

FROST & SULLIVAN

Subscription ID: D798-00-19

**Probiotics in Nutraceuticals-Industrial Bioprocessing Alert**

Published: 8 Apr 2016

This Industrial Bioprocessing Alert features innovations that enable the use of probiotics in nutraceuticals. This corresponds to the current market interest in probiotics as a nutraceutical ingredient, especially in functional foods. The innovations profiled in this Alert feature probiotics microencapsulation technology, highly stable strains, probiotic controlled-release technology, and an optimized probiotic production system.

The Industrial Bioprocessing Alert provides intelligence on technologies, processes and strategic insights of industries involving bioprocessing, including innovations in the development and production of chemicals, pharmaceuticals, nutraceuticals, alternative fuels, chemical feedstocks, food and beverages, and consumer products.

The Materials and Coatings cluster tracks research & innovation trends and developments across specialty chemicals, plastics, polymers, chemicals, bio-chemicals, metals, coatings, thinfilms, surface treatments, composites, alloys, oil and gas, fuel additives, fibers and several other related technologies and its impact and application across industries.

Keywords: Probiotics, nutraceuticals, microencapsulation

**Probiotics in Nutraceuticals**

- Probiotics in Nutraceuticals - Introduction
- Strategic Perspectives
- Innovations for Probiotics in Nutraceuticals
  - Intellicaps Probiotic Technology, Vésale Pharma, Belgium
  - ProDURA™ Bacillus coagulans, Nebraska Cultures, California, U.S.A.
  - BIO-тракт®, Nutraceutix, Washington, USA
  - SYNTEK®, SynbioTech Inc., Тайвань Optimized probiotic production**
- Opportunities for Probiotics in Nutraceuticals
  - Funding and Technology Roadmap
- Key Patents and Contacts
  - Patents in Probiotics Innovations in Nutraceuticals
  - Patents in Probiotics Innovations in Nutraceuticals
  - Key Industry Participant Contacts

СИНТЕК®, SynbioTech Inc., Тайвань  
Оптимизировал производство пробиотиков

**Unmet Needs**

- High levels of viable probiotics are recommended in probiotic foods for efficacy.
- There is difficulty in maintaining probiotic counts throughout preparation, processing, and storage.
- The survival of probiotics during the drying process depends on strain, drying process and culture media.

**Innovative Technology Attributes**

- Growth medium, fermentation conditions and coating materials are designed specifically according to strain's characteristics.
- Strains are coated with patented coating and freeze-drying techniques.
- produces probiotics with enhanced lactic acid bacteria adhesion, acid and bile salt tolerance, immunity and storage ability.

**Tech Profile**

SynbioTech Inc.'s "SYNTEK®" thorough system is a probiotics optimizing development system that designs the medium, incubation conditions and coating materials for producing probiotics using its coating technology and freeze-drying technologies.

**Advantages**

- ✓ Easy and convenient production
- ✓ Reduced labor cost
- ✓ Reduces the risk of probiotics contamination
- ✓ Product value can be maintained
- ✓ Uses relatively lower temperatures than for the spray-drying technique

**Results**

- ✓ The survival rate of powdered freeze-dried probiotics is higher compared to other drying techniques.
- ✓ The high viability of dust probiotics is a key for health-promoting effects of nutraceuticals.

FROST & SULLIVAN

Инновации в области пробиотиков в нутрицевтиках  
Технология пробиотиков Intellicaps, Vésale Pharma, Бельгия |  
ProDURA™ Bacillus coagulans, Культуры Небраски,  
Калифорния, США  
БИО-тракт®, Nutraceutix, Вашингтон, США  
SYNTEK®, SynbioTech Inc., Тайвань Оптимизированное  
производство пробиотиков

# Симбиотическая ферментация

увеличивает концентрацию



Увеличение в

среднем на 40% по сравнению



ферментацией одним штаммом

# Симбиотическая ферментация повышает стабильность



Увеличение в среднем на 50%  
по сравнению с ферментацией  
одним штаммом

# Польза АВ-Кефира



Поддерживает здоровье  
пищеварительной  
системы



Способствует  
регулярности работы  
кишечника



Укрепляет иммунную  
систему



Делекс

Выводит токсины



Улучшает усвоение  
питательных веществ



Улучшает баланс  
кишечной  
микробиоты

# Испытание на людях

---

Медицинский факультет Национальной больницы  
университета Ченг Кунг , Тайвань



# Дизайн исследования

Пакетик АВ-кефира: 40 миллиардов КОЕ в день



N=27

Неделя 1

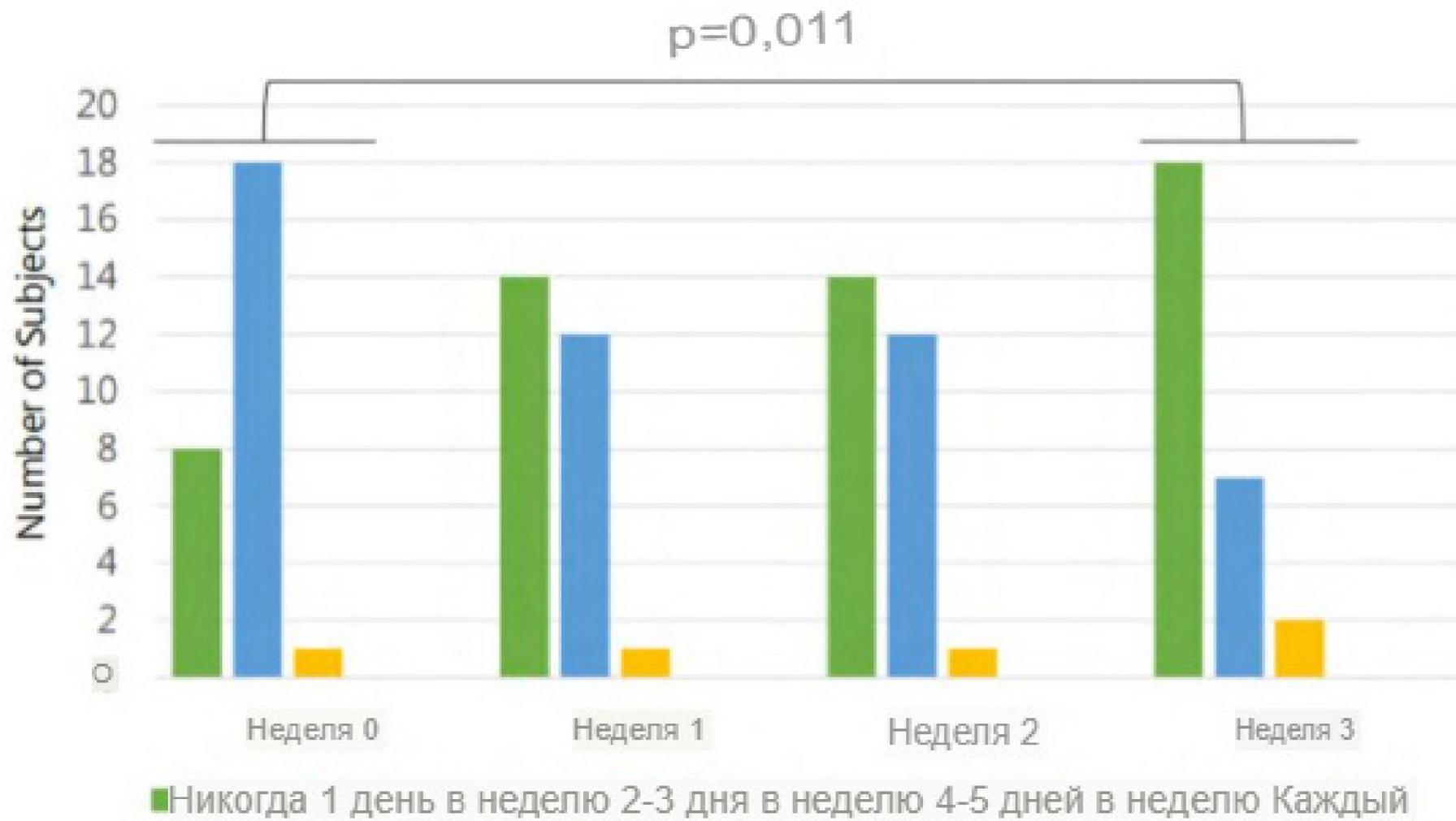
Неделя 2

Неделя 3

Еженедельное исследование

Запор, боль в животе и диарея

# Запор

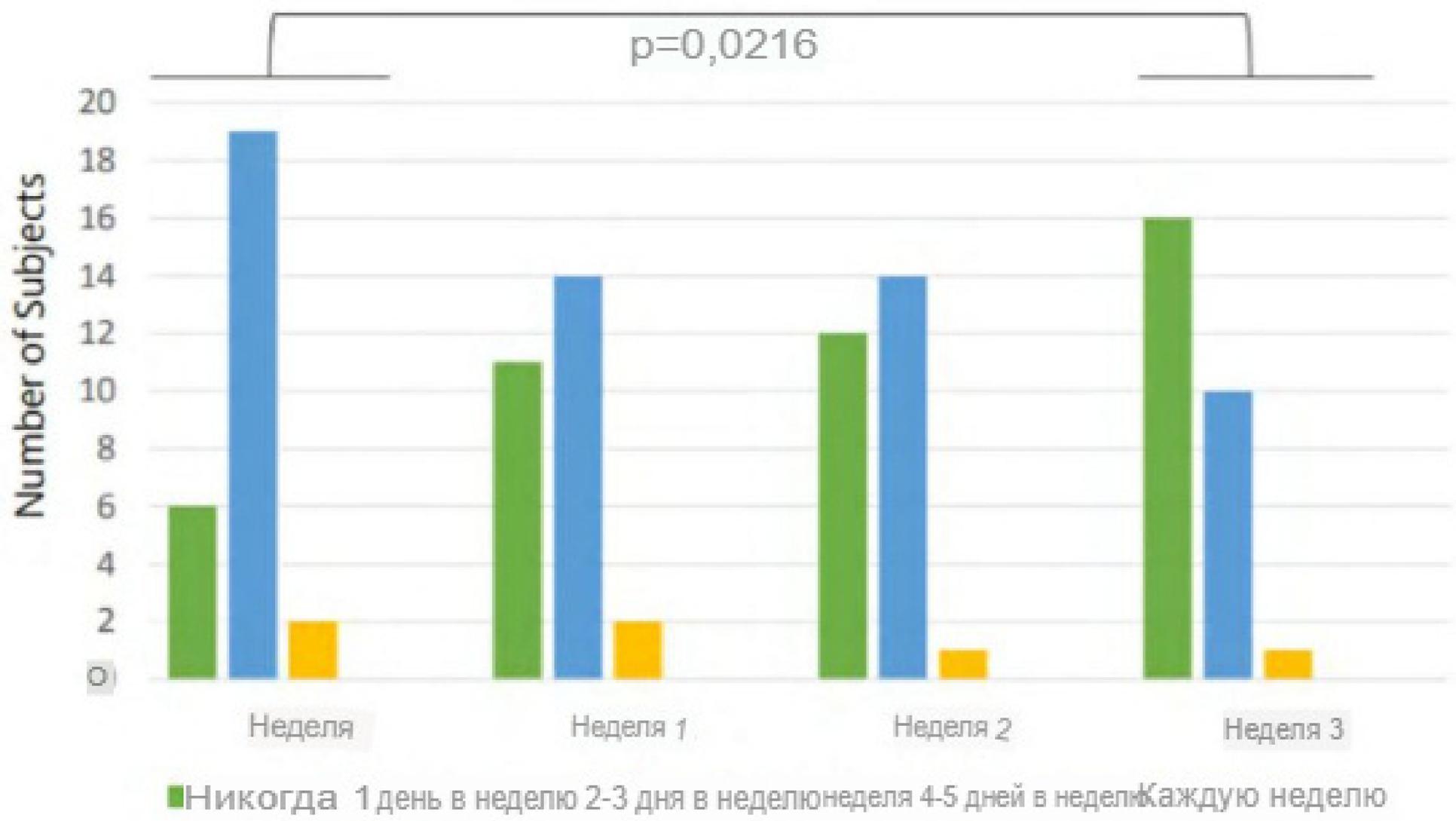


➤ **Значительно  
уменьшились  
запоры**



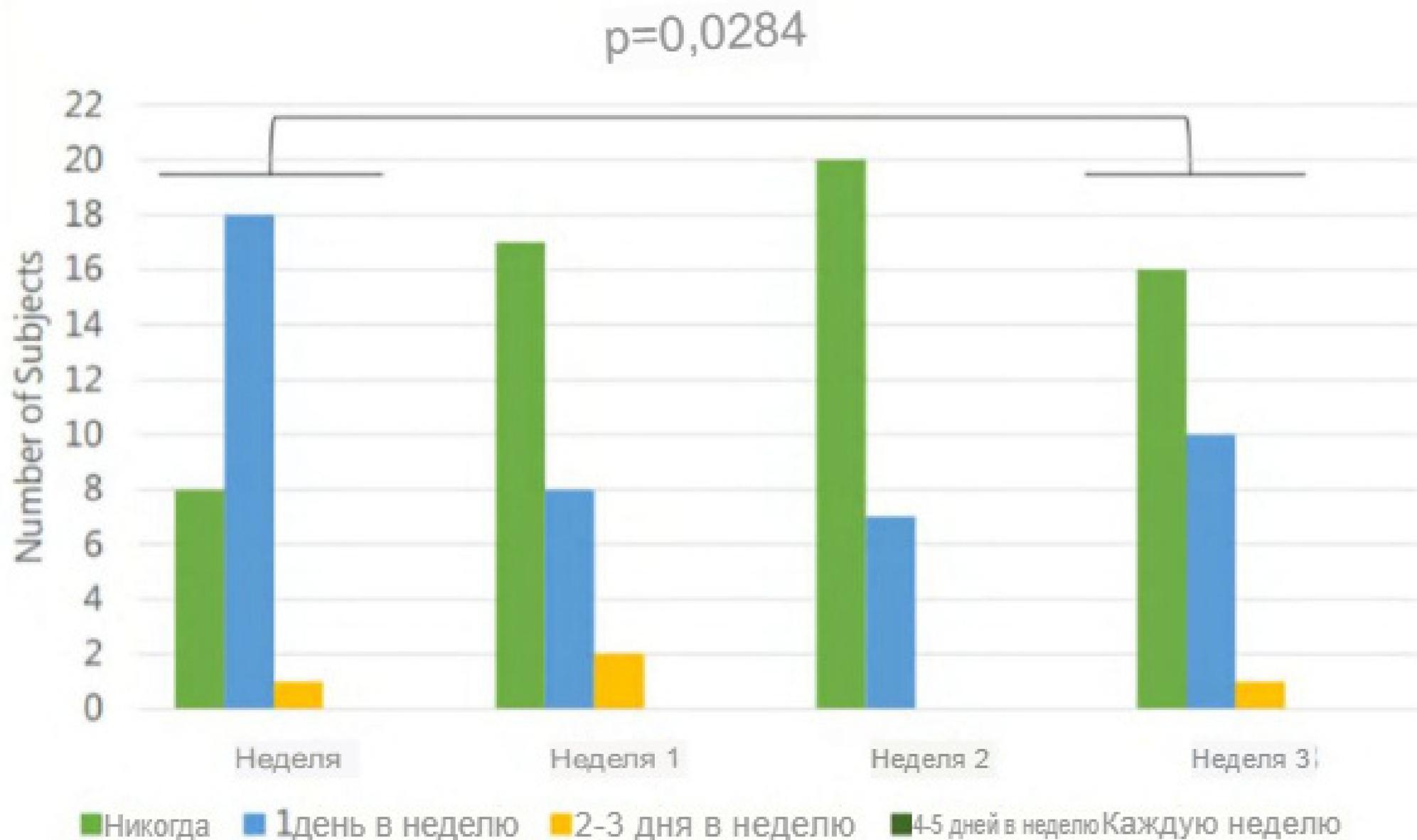
# Частота появления фекалий 1-го типа

(Отделите твердые комочки, как орехи)



Улучшение  
консистенции кала, после  
3 недель приема  
АВ-кефира

# Диарея

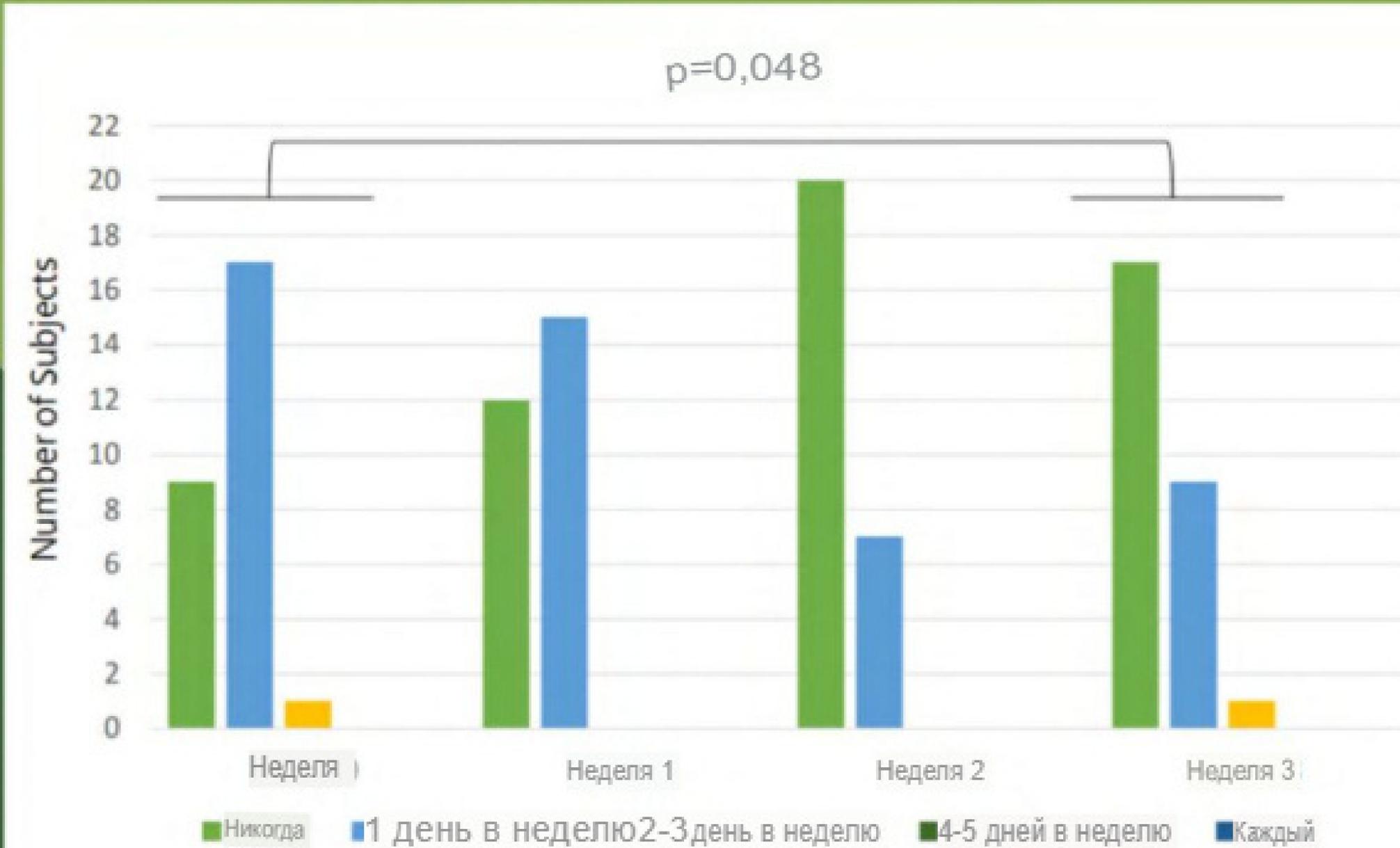


Помощь  
при Диарее

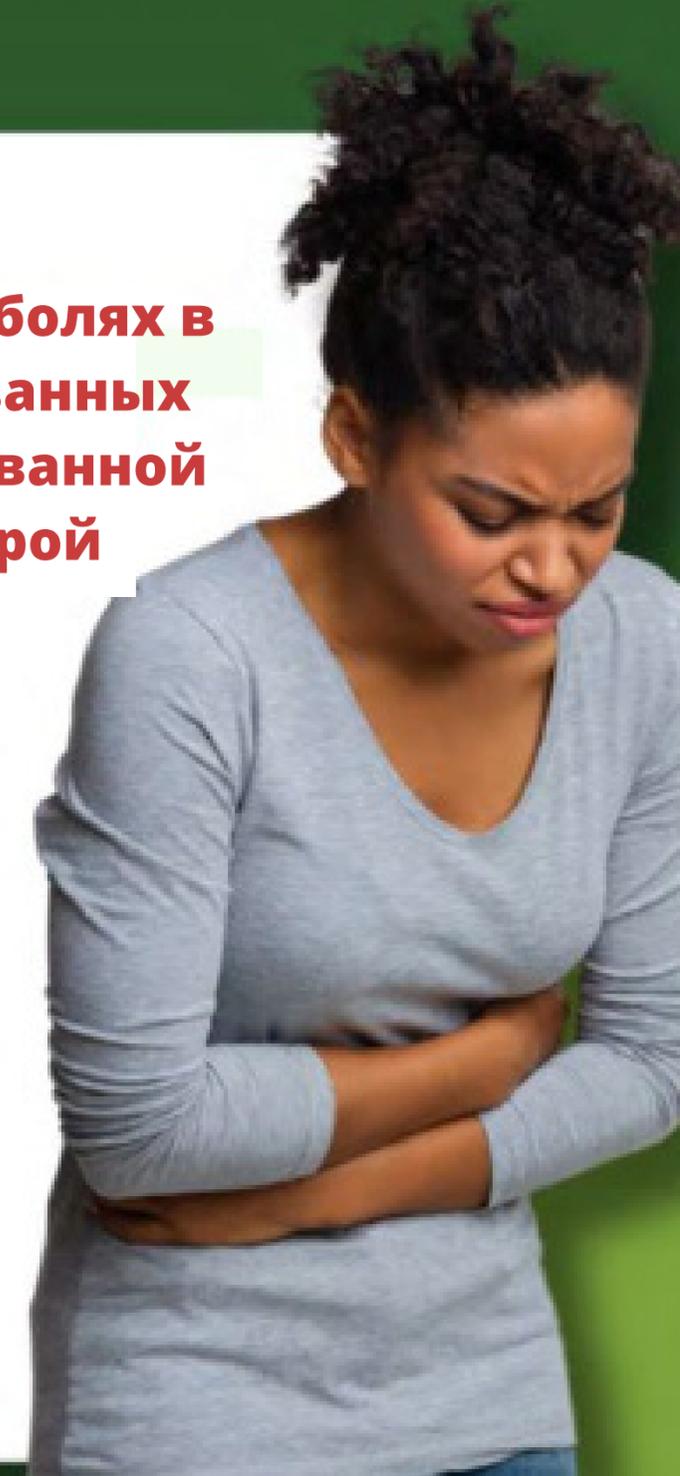


диарея

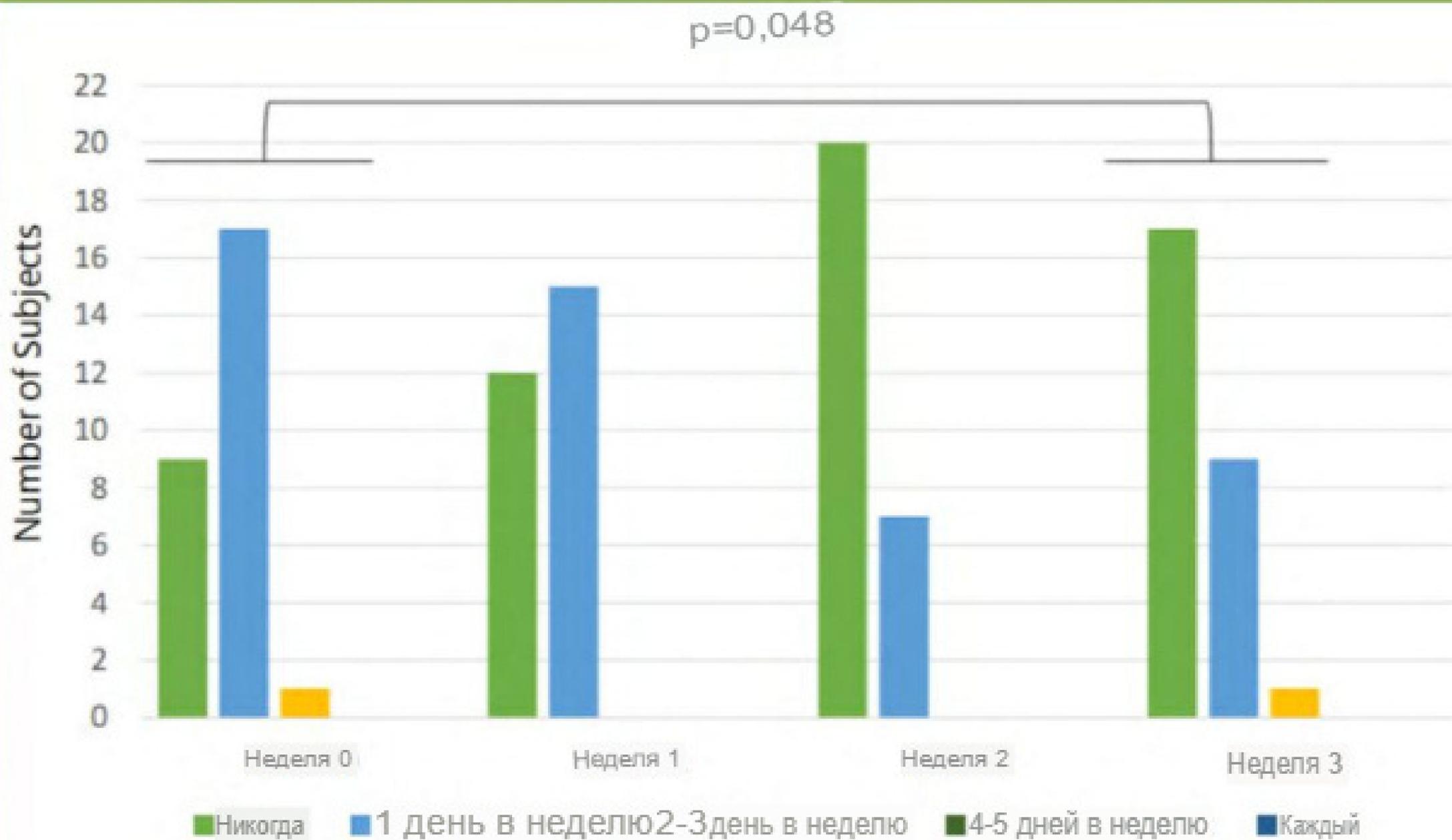
# Боль в животе



Помогает при болях в животе, вызванных несбалансированной микрофлорой



# Вздутие живота



**Помогает при болях в животе, вызванных несбалансированной микрофлорой**



# Другие преимущества кефира



**Укрепляет  
иммунитет**



**Улучшает  
усвоение  
питательных  
веществ**



**Помогает  
СНИЗИТЬ ВЕС**



**Укрепляет  
волосы,  
улучшает цвет  
КОЖИ**



**Поддерживает  
здоровье  
сердечно-  
сосудистой  
системы**



**Улучшает  
психическое  
здоровье и  
КОГНИТИВНЫЕ  
функции**





# Основные ингредиенты



# Льняное семя



Льняное семя является богатым источником альфа - линоленовой кислоты (ALA), разновидности Омега-3, жирных кислот, которая обладает противовоспалительными свойствами. Он также содержит лигнаны, которые являются соединениями с антиоксидантными свойствами, которые могут способствовать снижению риска хронических заболеваний.



Льняное семя богато пищевыми волокнами, как растворимыми так и нерастворимыми, и может способствовать пищеварению и регулярности работы кишечника. Это было связано с потенциальной пользой для здоровья, такой как снижение уровня холестерина, улучшение чувствительности к инсулину и укрепление здоровья сердца.



**Преимущества:**

- Противовоспалительные свойства;
- Антиоксидантная активность;
- Профилактика рака;
- Улучшает уровень холестерина;
- Снижает кровяное давление;
- Улучшает здоровье пищеварительной системы;
- Поддержка гормонального баланса;
- Помогает в потере веса;
- Улучшает здоровье кожи;
- Профилактика диабета.



# Экстракт расторопши молочной



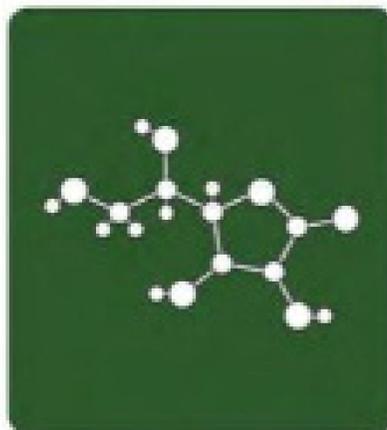
Расторопша, также известная как *Silybum marianum*, является цветущим растением, содержащим комплекс флавоноидов под названием силимарин. Силимарин был изучен на предмет его потенциального гепатопротекторного действия, благодаря его антиоксидантным и противовоспалительным свойствам. Он так же может оказывать противораковое действие, повышать резистентность к инсулину и снижать уровень холестерина.

Расторопша обычно используется как натуральное средство от проблем с печенью и желчным пузырем, а так же в качестве поддерживающей терапии для людей, проходящих химиотерапию или облучение.

## Преимущества:

- Поддержка функции печени;
- Антиоксидант;
- Противовоспалительное действие;
- Свойства, снижающие уровень холестерина;
- Регулирование уровня сахара;
- Профилактика онкологии;
- Укрепление здоровья кожи;
- Поддержка пищеварительной системы;
- Нейропротекторные свойства в крови;
- Укрепление иммунной системы.

# Экстракт алоэ Вера



**Экстракт Алоэ Вера получают из листьев Алоэ Вера и широко используется в индустрии здоровья и красоты. Он содержит множество витаминов, минералов и антиоксидантов, включая витамины А,С и Е, а так же кальций и магний.**



**Доказано, что экстракт Алоэ Вера обладает противовоспалительными и антибактериальными свойствами, что делает его полезным для лечения кожных заболеваний, таких как солнечные ожоги и угревая сыпь. Он так же широко используется для улучшения пищеварения и укрепления общего здоровья кишечника.**



**Преимущества:**

- Снимает раздражение кожи;
- Увлажняет сухую кожу;
- Помогает в заживлении ран;
- Уменьшает угревую сыпь и пигментные пятна;
- Поддерживает здоровье пищеварительной системы;
- Снимает воспаление;
- Улучшает здоровье полости рта;
- Укрепляет иммунитет;
- Снижает уровень сахара в крови;
- Обладает противораковыми свойствами.

# Fytexia FIIT-NS <sup>®</sup>

FIIT-NS - это запатентованная комбинация натуральных ингредиентов, включая экстракт зеленого чая, экстракт виноградных косточек и кверцетин. Он предназначен для поддержания здоровья сердечно-сосудистой системы, уменьшения воспаления и повышения антиоксидантной активности.



FIIT-NS работает, стимулируя выработку оксида азота, который помогает улучшить кровоток и снизить кровяное давление. Было также доказано, что он улучшает спортивные результаты и выносливость за счет снижения усталости и улучшения энергетического обмена.

Преимущества:

- Поддерживает иммунитет;
- Улучшает пищеварение;
- Увеличивает разнообразие кишечного микробиома;
- Поддерживает нормальный вес;
- Улучшает работу сердечно-сосудистой системы;
- Усваивает питательные вещества;
- Регулирует уровень сахара в крови;
- Уменьшает воспаление;
- Антиоксидант;
- Укрепляет работу мозга

# Other Ingredients

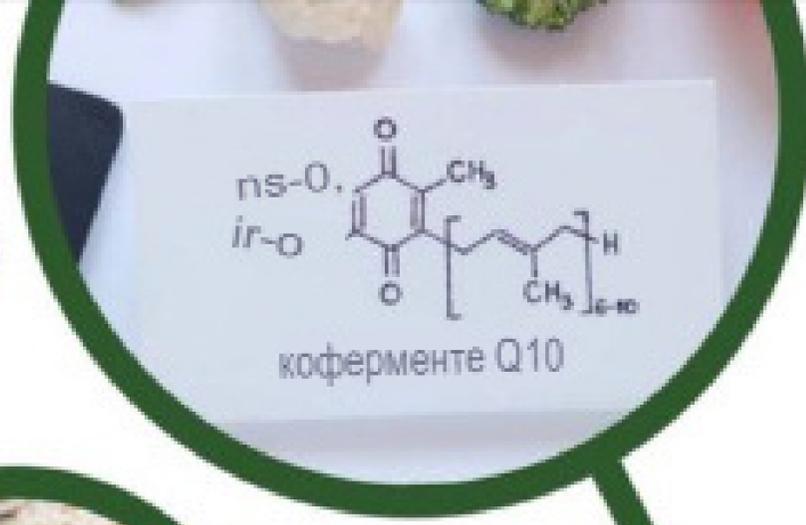
Порошок сока Вави



Psyllium Husk



COQ-10



Astaxanthin



пшваганда



Мультивитамины



Ягода Аса



Распылитель растового порошка







# ColonGuard

Flush Toxins, Recharge Life

# THANK YOU