

## DANEM SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ LTD.ŞTİ.

Kefirzadem Kefir ürünü ile ilgili mikrobiyal analiz raporudur.

31.05.2018

### Ürün Bilgisi:

Mal No: 11554130 ve 11554130

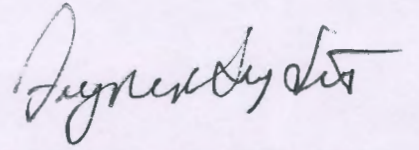
Ürün Adı: Kefirzadem-Kefir (1 L ve 250 ml)

### Probiyotik Mikroorganizma içeriği

- *Lactobacillus* spp. içeriği : 10,54 log kob/ml
- *Lactococcus* spp. içeriği: 10,62 log kob/ml
- Toplam maya: 5,69 log kob/ml
- *Lactobacillus acidophilus* içeriği: 9,71 log kob/ml
- *Bifidobacterium* spp. içeriği: 9,37 log kob/ml

### Mikroorganizma çeşitliliği (qPCR ile analiz edilmiştir)

- *Lactobacillus kefir*
- *Lactobacillus kefiranofaciens* subsp. *kefiranofaciens*
- *Lactobacillus kefiranofaciens* subsp. *kefirgranum*
- *Lactobacillus parakefir*
- *Lactobacillus kefiri*
- *Lactobacillus acidophilus*
- *Lactobacillus casei*
- *Lactobacillus reuteri*
- *Lactobacillus bulgaricus*
- *Lactobacillus helveticus*
- *Lactobacillus fermentum*
- *Leuconostoc mesenteroides*
- *Streptococcus thermophilus*
- *Bifidobacterium bifidum*
- *Acetobacter pasteurianus*
- *Kluyveromyces marxianus*
- *Saccharomyces cerevisiae*



Prof.Dr. Zeynep Banu Seydim