ProSilience™ HU58™

Probiotic stabil, validat științific, pentru aplicații în alimente și băuturi funcționale.

2026

Powered by
Novonesis

BIOCULT®
Biosoluții pentru alimente și sănătate

Cererea pentru produse funcționale este in creștere

PESTE 60%

dintre consumatori caută produse cu beneficii reale pentru digestie și imunitate.

85 MLD $

CAGR ~8%

piața globală a probioticelor estimată până în 2030.

257 MLD $

CAGR 4,5%

piața globală a produselor funcționale, estimată până în 2035.

Implicatia pentru industrie: diferențierea în categoria produselor funcționale depinde tot mai mult de eficacitatea reală a ingredientelor utilizate.



Provocarea industriei:
menținerea eficacității probioticelor în produsul final

- Temperatura, procesarea, umiditatea, pH-ul scăzut și termenul de valabilitate pot afecta stabilitatea probioticelor în produsul final. 🔥⚙️💧🧪⏳

Multe produse cu probiotice nu reușesc să mențină nivelul declarat de UFC până la finalul termenului de valabilitate.

- Stabilitatea ingredientului devine esențială pentru susținerea unor beneficii funcționale credibile.

BIOCULT®
Biosoluții pentru alimente și sănătate

ProSilience™ HU58™

O soluție probiotică stabilă pentru aplicații moderne în alimente și băuturi funcționale

Powered by Novonesis

Stabilitate superioară
Rezistă condițiilor dificile de procesare și menține viabilitatea pe durata termenului de valabilitate.

Beneficii validate științific
Tulpină documentată clinic pentru susținerea sănătății digestive și a sistemului imunitar.

Flexibilitate în aplicații
Compatibil cu multiple categorii de produse funcționale și băuturi moderne.



Tulpina stabila de *Bacillus subtilis*

BIOCULT®
Biosoluții pentru alimente și sănătate

ProSilience™ HU58™

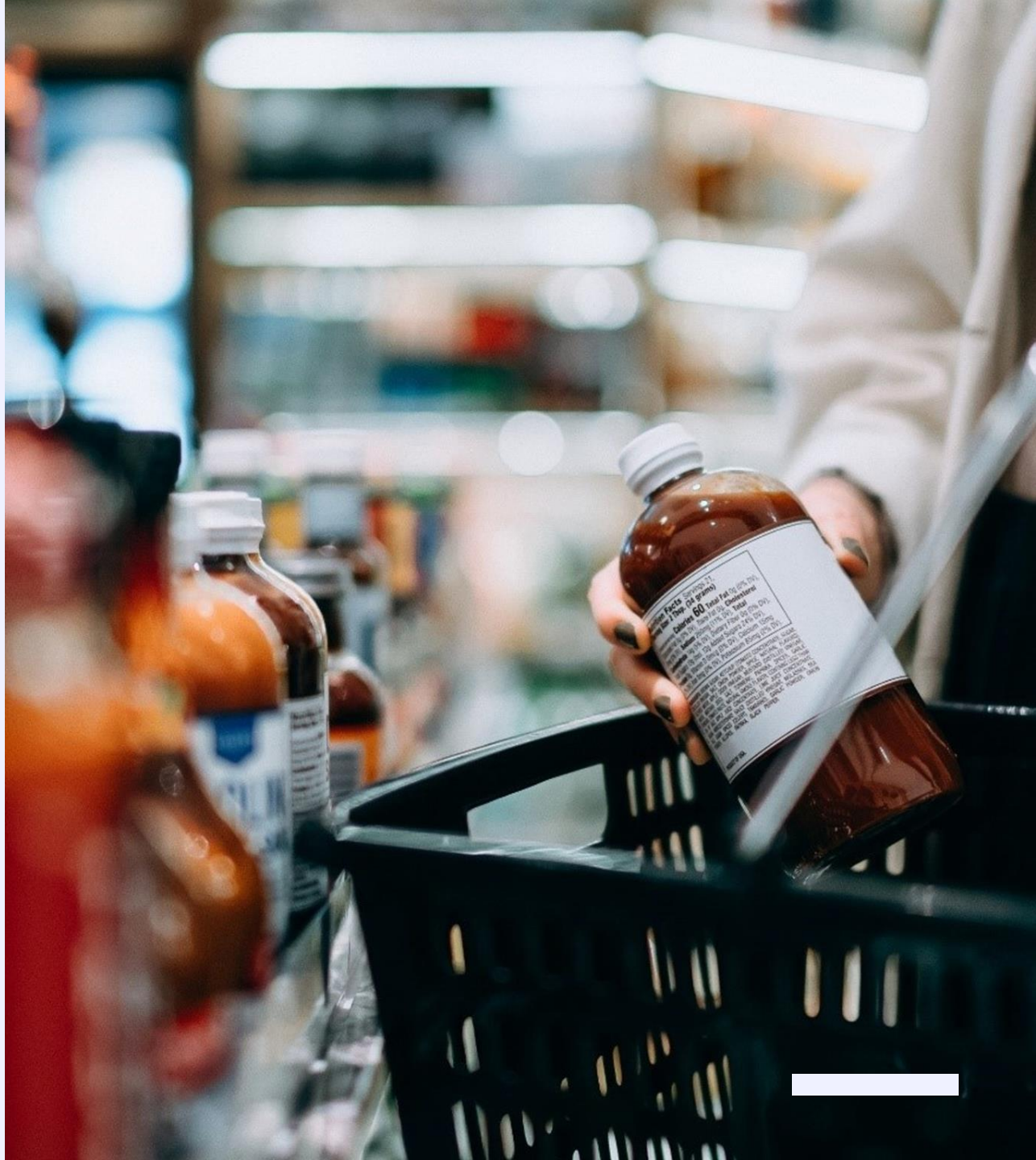
Tulpina HU58™ are un istoric de 10+ ani de când este utilizata in aria de suplimentare biotica Megaspore>

Novonesis ofera aceasta tulpina in formatul potrivit pentru alimente si bauturi.

ProSilience™ HU58™ informații produs:

Ambalaj	1 kg	15,000 porții x 1B UFC
Celule vii/ambalaj	15 trilioane celule/ambalaj	$1.5 \cdot 10^{13}$ UFC per ambalaj
Format	Pudra	Substrat: dextrina
Validitate	2 ani	Temperatura ambientala
Productie	In-house production	

Kosher, Halal, Vegan, Allergen-Free, Organic Compatible, Non-GMO



De ce tehnologia spore-forming face diferența

ProSilience™ HU58™

Rezistență în procesare
Rezistă condițiilor dificile de temperatură și procesare.

Stabilitate pe intreaga durata de viata a produsului
Minim 1 mld UFC la finalul termenului de valabilitate.

Activare în tractul digestiv
Sporii devin activi în condițiile favorabile din sistemul digestiv.

Protecție în condiții dificile



Spor probiotic

Procesare • Stabilitate • Activare

O tehnologie adaptată provocărilor reale ale produselor funcționale moderne.

ProSilience™ HU58™ - susținut de cercetare științifică

Pre- clinice (8)

Adaptat sa supraviețuiască in intestinul uman:

- *Tam et al., 2006*
- *Hong et al., 2009a,b*
- *Permpoonpattana et al., 2012*
- *Fajardo-Cavazos et al., 2021*
- *Possemiers et al., 2013*

Susținerea unei flore intestinale sănătoase:

- *Possemiers et al., 2013; Mesnage et al., 2021; Duysburgh et al., 2019*

Susținerea unui sistem imunitar sănătos:

- *Huang et al., 2008*

Studii clinice (4)

SUPORT PENTRU IMUNITATE

Reducerea markerilor inflamatori
Dound et al., 2017:

HU58® a indus o reducere cu 45% a markerului pro-inflamator IL-6 si cu 55% s-a redus markerul pro-inflamator TNF-α.

SUPORT DIGESTIV

Susține sănătatea funcțiilor digestive:

- *Mehta et al., 2020*

HU58™ a redus durata diareei si a îmbunătățit calitatea si consistenta materiilor fecale, prin comparative cu placebo.

Studii in lucru

- Sănătatea digestiva(2026)



BIOCULT®
Biosoluții pentru alimente și sănătate

De ce e valoros pentru mine ca business și dezvoltare de produs?

1. Integrare facilă în formulă
Compatibil cu multiple procese și categorii de produse.

2. Stabilitate în produsul final
Menține viabilitatea pe durata termenului de valabilitate.

3. Impact senzorial redus
Nu afectează semnificativ gustul, textura sau aspectul produsului.

4. Potențial de marja superioara
Susține dezvoltarea produselor cu valoare adăugată și poziționare premium.



Categorii de produse compatibile:

1. Kombucha & alte băuturi fermentate,
2. Sucuri & Smoothies,
3. Bere fara alcool & vin,
4. Băuturi carbogazoase functionale,
5. Ape aromatizate,
6. Batoane snack & Cereale,
7. Amestecuri de pudre,
8. Ceai fierbinte.



Copyright © 2026 Novonesis Group. All rights reserved.

Powered by
Novonesis

Hai să dezvoltăm următoarea generație de produse funcționale!



ProSilience™ HU58™ oferă stabilitate, flexibilitate și diferențiere pentru concepte moderne de produs.

- Workshop de aplicații
- Mostre Pentru testare
- Suport tehnic
- Dezvoltare de concepte funcționale

office@biocult.ro
www.biocult.ro

BIOCULT®
Biosoluții pentru alimente și sănătate