

# Lievito

## PRODOTTO CHE DERIVA DALLA ESSICAZIONE DI COLONIE DI SACCAROMICETI E IL SUO RUOLO BIOLOGICO

### 1. DEFINIZIONE

---

Col termine di lievito si intende il prodotto che deriva dalla essiccazione di colonie di Saccaromiceti utilizzati per la fermentazione di prodotti come la birra.

Il lievito è particolarmente ricco di aminoacidi, di oligoelementi e di vitamine del gruppo B

### 2. RUOLO BIOLOGICO

---

Le modalità alimentari dei nostri animali familiari, siano esse legate a una preparazione casalinga o al consumo di mangimi preconfezionati, comportano sempre l'uso di temperature elevate per la cottura delle materie prime. Tutto ciò determina una perdita di vitamine del gruppo B che vanno quindi aggiunte nella razione, soprattutto in

funzione dei loro molteplici ruoli, prevalentemente correlati al funzionamento del sistema nervoso (es. conduzione dell'impulso elettrico). La presenza nel lievito di aminoacidi essenziali, conferisce a questo prodotto un ruolo molto importante per la realizzazione di proteine nobili, e consente di elevare il valore biologico degli alimenti

### 3. APPLICAZIONI CLINICHE

---

- L'elevato contenuto di Lisina, che fa del lievito un vero e proprio concentrato di questo aminoacido, associato alla consistente presenza di Vitamine del gruppo B rendono questo prodotto ideale per aiutare e stimolare:
  - la riparazione tissutale
  - il recupero fisico
  - un evidente miglioramento dello stato della cute e del mantello
  - l'eliminazione del comportamento coprofagico
  - la preparazione ad esposizioni e concordi

Copyright by NBF - Lanes Srl