

## EMIKO® SAN - fermentiert mit natürlich positiven Mikroorganismen



Der Markt für Nahrungsergänzungsmittel, die sich positiv auf die Verdauung und die mikrobielle Besiedlung des Verdauungstraktes auswirken sollen, ist groß geworden. Immer mehr Menschen besinnen sich darauf, ihren Darm mit guter Ernährung und entsprechenden prä- oder probiotischen Ergänzungen pflegen zu wollen. Wir klären in diesem Beitrag, was pro- und präbiotisch überhaupt bedeutet und warum die EM®-Technologie aus EMIKO® SAN ein besonders reichhaltiges Nahrungsergänzungsmittel macht, das mit natürlich positiven Mikroorganismen fermentiert wird.

### Der Unterschied von Prä- und Probiotika

**Präbiotika** sind Lebensmittel, die „Futter“ für bereits im Darm angesiedelte Bakterien liefern. Über die regelmäßige Aufnahme präbiotischer Lebensmittel können bestimmte Bakterienspezies wie Milchsäure- oder Bifidobakterien gefördert werden, die sich positiv auf die Darmgesundheit auswirken.

Als **präbiotische Lebensmittel** gelten Pflanzen (z. B. Schwarzwurzeln, Pastinaken, Chicorée), die einen hohen Anteil für den Menschen nicht verdaubarer Kohlenhydrate (Ballaststoffe) enthalten. Diese Ballaststoffe

können allerdings von den Bakterien im Dickdarm als Nahrung genutzt werden und fördern sie entsprechend in ihrer Entwicklung.

Industriell hergestellte **präbiotische Nahrungsergänzungsmittel** können pflanzlichen (z. B. Inulin) oder tierischen Ursprungs (z. B. Lactulose) sein, sind konzentriert und werden täglich in geringen Mengen konsumiert.

Als **Probiotika** werden Lebensmittel bezeichnet, die lebensfähige Mikroorganismen enthalten. Zahlreiche Studien haben bestätigt, dass sie einen gesundheitsfördernden Einfluss auf den Menschen oder das Tier haben können, wenn sie in ausreichender Menge aufgenommen werden.

Zu den **probiotischen Lebensmitteln** zählen Joghurt, Sauerkraut, einige Wurstsorten, Quark oder auch Käse. Für ihre probiotische Wirkung auf den Organismus ist es wichtig, dass das Nahrungsmittel tatsächlich noch lebende Bakterien enthält, wenn es verzehrt wird. **In industriell verarbeiteten Lebensmitteln sind die Mikroorganismen z. B. durch Pasteurisierung meist nicht mehr lebendig.**

Von den probiotischen Lebensmitteln nochmal abzugrenzen sind **probiotische Nahrungsergänzungsmittel**. Sie enthalten in konzentrierter Form mehrere Millionen bis Milliarden lebensfähige Bakterien und werden nur in geringen Mengen nach einzuhaltender Herstellerempfehlung konsumiert.

Industriell hergestellt gibt es auch sogenannte Synbiotika, die durch Kombination von einem Pro- mit einem Präbiotikum entstehen.

## **EMIKO<sup>®</sup> SAN: Nicht nur das was draufsteht, sondern so viel mehr wert**

Die Produktion von EMIKO<sup>®</sup> SAN erfolgt unter Verwendung natürlich positiver Starterkulturen und vieler weiterer natürlicher Zutaten, die nicht sterilisiert werden und daher ihre spezifischen Bakterien ins Produkt einbringen.

Der Wert von EMIKO<sup>®</sup> SAN entsteht im Laufe der Fermentation aller natürlichen Zutaten, bei der sich positive Mikroorganismen vermehren und eine Vielzahl für sie typische Stoffwechselprodukte freisetzen. Während der Fermentation (=Reifungsprozess) gehen alle enthaltenen Bakterien intensive Wechselbeziehungen miteinander ein. Auch das fertige EMIKO<sup>®</sup> SAN wird nicht mehr thermisch behandelt, alle Stoffe bleiben daher unverändert bestehen.

## **Nahrungsergänzungsmittel mit Bakterienkulturen und das Besondere an EMIKO<sup>®</sup> SAN**

Inzwischen gibt es eine Vielzahl an Nahrungsergänzungsmitteln, die verschiedene Bakterienkulturen enthalten. Für eine Beurteilung von EMIKO<sup>®</sup> SAN oder vermeintlich ähnlichen Produkten muss bedacht werden, dass die

Betrachtung der Wirkung einzelner bekannter probiotischer Stämme nicht ausreichend ist.

Bei EMIKO<sup>®</sup>SAN handelt es sich um eine komplexe Mischung mit vielen wertvollen Inhaltsstoffen. Die Wirkung ist nicht ausschließlich auf einzelne Bakterienstämme zurückzuführen. Die differenzierten Fermentationsverfahren der EM<sup>®</sup>-Technologie bewirken, dass sich im fertigen Produkt die Gesamtheit aller Bestandteile ausgewogen ergänzen. Neben den unterschiedlichen Mikroorganismen-Arten spielen vor allem die natürlichen Inhaltsstoffe mit ihren Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen eine entscheidende Rolle. Durch das „Miteinander“ der verschiedenen Mikroorganismen während der Fermentation entsteht außerdem eine einzigartige Kombination von Stoffwechselprodukten, die EMIKO<sup>®</sup>SAN zu einem ganz besonderen Nahrungsergänzungsmittel machen.

**Im Vergleich zu anderen Nahrungsergänzungsmitteln mit Mikroorganismen liegt das Besondere in der EM<sup>®</sup>-Technologie:** Hierbei geht es immer um Symbiosen verschiedener Mikroorganismen untereinander, bei denen sich Wirkungen bündeln und Kräfte gesteigert werden. Natürliche Prozesse stehen im Mittelpunkt, nicht etwa eine definierte Bakterienmischung, die in Summe nicht das leisten kann, was die einzelnen Kulturen zu leisten vermögen, weil sie sich untereinander nicht ergänzen, möglicherweise sogar behindern.



## EM<sup>®</sup>-Technologie ist Wissens- und Entwicklungsgrundlage für EMIKO<sup>®</sup>SAN

EMIKO<sup>®</sup>SAN ist ein Originalprodukt der EM<sup>®</sup>-Technologie von Prof. Higa. Er stellte fest, dass für die **Wirksamkeit eines Produkts mit Mikroorganismen nicht die Anzahl und Menge der enthaltenen Stämme eine Rolle spielt, sondern dass vielmehr die Kombination der ausgewählten Arten und ihr spezifisches „Zusammenspiel“ entscheidend sind.**

In die Entwicklung und auch Weiterentwicklung von EMIKO<sup>®</sup>SAN sind inzwischen über 30 Jahre Erfahrung und Wissen in der EM<sup>®</sup>-Technologie eingeflossen.



Für alle EM<sup>®</sup>-Produkte gilt: „Das Ganze ist mehr als die Summe seiner Teile“, was durch dieses Zitat von Aristoteles wunderbar zusammengefasst werden kann und auch auf die Eigenschaften von EMIKO<sup>®</sup>SAN zutrifft.

**Das verkaufsfertige EMIKO<sup>®</sup>SAN hat einen viel höheren Wert für den Körper als die isoliert betrachteten Eigenschaften seiner einzelnen Zutaten.**

## Fazit

Der Wert von EMIKO<sup>®</sup>SAN ergibt sich im Laufe der Fermentation natürlicher Zutaten, die ihre spezifischen Bakterien ins Produkt einbringen. Als Starterkulturen werden weitere, natürliche und positive Mikroorganismenarten zugesetzt. Während der Reifung vermehren sich positive Mikroorganismen und setzen für sie typische Stoffwechselprodukte frei. Nach Abschluss der Fermentation wird EMIKO<sup>®</sup>SAN nicht thermisch behandelt, sodass alle Fermentationsprodukte unverändert erhalten bleiben.

Das Besondere an EMIKO<sup>®</sup>SAN – im Vergleich zu anderen Nahrungsergänzungsmitteln mit Bakterienkulturen – liegt in der Kraft des Zusammenspiels aller natürlichen Zutaten sowie den Mikroorganismen und ihren Stoffwechselprodukten, die während der Fermentation entstehen.

**Mit dem EMIKO<sup>®</sup>SAN-Paket sichern Sie sich einen 10%igen Preisvorteil gegenüber dem Einzelkauf.**



DE-ÖKO-006



EMIKO<sup>®</sup> Handelsgesellschaft mbH  
Mühlgrabenstraße 13  
D-53340 Meckenheim  
Geschäftsführer: Christoph Timmerarens

Tel.: +49 (0)2225 95595-0  
info@emiko.de  
www.emiko.de · www.emiko.de/shop

Dieser Text ist Eigentum der EMIKO<sup>®</sup> Handelsgesellschaft mbH und darf nicht ohne ausdrückliche Genehmigung in Teilen oder vollständig kopiert, vervielfältigt oder kommerziell genutzt werden.